



Abatidor de temperatura **EDENOX AM-101 CD** con capacidad para 10 bandejas GN 1/1 o panadería 600x400. en inox y pantalla táctil de uso muy intuitivo. Ideal para uso de hostelería, panadería e industria alimentaria.

## Catálogo de abatidores-congeladores GN

El **AM-101 CD de Edenox** está diseñado para **cocinas profesionales de gran exigencia**: permite bajar la temperatura de alimentos cocinados de forma rápida, controlada y segura, cumpliendo con la **norma EN17032**.

Gracias a su capacidad para **10 GN 2/1** y su doble ciclo de abatimiento y congelación, es la elección ideal para **obradores, cocinas centrales o comedores colectivos**.

Este abatidor-congelador de gran volumen permite trabajar a pleno rendimiento con la seguridad de mantener intactas las propiedades de los alimentos.

### Características técnicas del AM-101 CD

- **Modelo:** AM-101 CD

- 
- **Referencia:** 19051926
  - **Capacidad GN:** 10 GN 2/1
  - **Producción abatimiento (kg/ciclo):** 24 kg
  - **Producción congelación (kg/ciclo):** 15 kg
  - **Potencia eléctrica:** 1,04 kW
  - **Dimensiones (mm):** 750 × 800 × 1.740
  - **Gas refrigerante:** R-290

## ¿Necesitas un abatidor para grandes volúmenes sin complicaciones?

Cuando se trabaja con muchos servicios, cocinar y enfriar alimentos al ritmo adecuado **es una cuestión de seguridad y eficiencia.**

El AM-101 CD está pensado para **profesionales que no pueden detener la producción**, que necesitan procesos fiables, controlados y certificados.

Este modelo de **10 GN 2/1** permite manejar grandes cantidades con facilidad, manteniendo los estándares más altos.

## Abatidor AM-101 CD: potencia, fiabilidad y control total

- **Control electrónico e-Touch** con panel intuitivo.
- **Ciclo de abatimiento:** +65 °C a +10 °C en 110 minutos.
- **Ciclo de congelación:** +65 °C a -18 °C en 270 minutos.
- Compatible con **normativa HACCP** y **trazabilidad**.

- 
- Interior y exterior en **acero inoxidable AISI 304**.
  - **Condensador ventilado** hermético, sin mantenimiento.
  - **Evaporador autolimpiable**, sin necesidad de filtros.
  - **Puerta con retorno automático y fijación de apertura**.
  - Compatible con accesorios USB (opcional).

Con este modelo no solo **cumples normativa**, sino que **ganas tiempo, reduces mermas** y aseguras calidad.

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor profesional?

- La **capacidad GN** que realmente usas (1/1 o 2/1)
- Producción diaria: kg por ciclo
- Tamaño y espacio de instalación
- Si ofrece **control electrónico**, trazabilidad, programación de ciclos
- Si cumple normativa EN17032
- Tipo de refrigerante (este modelo usa **R-290 ecológico**)

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque está pensado para **instalaciones de alto rendimiento**.

En EquipoH lo recomendamos cuando tu cocina necesita un abatidor **que no falle, que abata rápido y esté preparado para HACCP**.

Es una inversión segura, con una curva de uso sencilla y todo el respaldo técnico.

---

## Sobre Edenox

**Edenox** diseña equipamiento de refrigeración pensado para la cocina profesional. Sus abatidores están certificados y validados para procesos de enfriado y congelación rápida. El **AM-101 CD** es el más completo de la gama: **gran capacidad, estructura robusta y tecnología avanzada.**

Un fabricante de confianza para quienes necesitan fiabilidad real.

¿Dudas entre 1/1 o 2/1? ¿Cuántos kg necesitas abatir?

Escríbenos al chat. **En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790x800x1420mm