



Abatidor de temperatura **EDENOX AM-161 CD** con capacidad para 16 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-161 CD de Edenox** es un abatidor de gran formato, diseñado para enfriar rápidamente hasta **80 kg** en su ciclo de refrigeración y congelar hasta **55 kg** en su ciclo de congelación.

Pensado para **cocinas industriales, centrales de producción o colectividades**, este modelo ofrece un **alto rendimiento**, diseño robusto y control preciso del proceso de abatimiento.

Cumple con la normativa EN17032 y permite un ciclo completo +65 °C a +10 °C en 120 minutos, o +65 °C a -18 °C en 270 minutos.

Características técnicas del AM-161 CD

- **Modelo:** AM-161 CD

-
- **Referencia:** 19051927
 - **Capacidad GN:** 16 GN 1/1
 - **Producción ciclo refrigeración:** 80 kg
 - **Producción ciclo congelación:** 55 kg
 - **Potencia eléctrica:** 2,50 kW
 - **Panel:** Digital e-Touch
 - **Dimensiones (mm):** 790 × 800 × 1.950
 - **Gas refrigerante:** R-290
 - **PVP (sin IVA):** 10.260,00 €

¿Necesitas un abatidor para alta producción y trazabilidad alimentaria?

Si trabajas con grandes volúmenes, sabes que **controlar el enfriamiento es clave para mantener la seguridad alimentaria.**

Este modelo permite gestionar múltiples preparaciones a la vez, sin comprometer el rendimiento.

Su sistema de control digital, su capacidad para 16 GN 1/1 y su puerta robusta lo convierten en un **equipamiento imprescindible.**

Abatidor industrial AM-161 CD: la fiabilidad que necesita una cocina profesional

- **Ciclos automáticos** de abatimiento y congelación certificados.
- **Panel e-Touch** intuitivo y programable.

-
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
 - **Condensador ventilado**, sin mantenimiento.
 - Evaporador tratado anticorrosión.
 - Compatible con normas **HACCP**.
 - Preparado para **trazabilidad digital**.
 - Puerta con **sistema de retorno automático y fijación**.
 - Compatible con accesorio de conexión USB (opcional).

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor?

- Capacidad de **producción por ciclo** (abatimiento y congelación)
- Dimensiones GN (1/1, 2/1)
- Si incluye **panel digital con HACCP y alarmas**
- Condiciones de instalación (tensión, espacio, evacuación)
- Si permite registrar temperaturas o conectarse vía USB
- Consumo eléctrico y tipo de refrigerante (**R-290 ecológico**)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es uno de los **abatidores de mayor capacidad del mercado con certificación profesional**.

Ideal para cocinas de colectividades, hospitales, catering o cualquier instalación con volúmenes altos.

Desde EquipoH lo recomendamos cuando el reto no es solo enfriar, sino también **gestionar procesos con trazabilidad.**

Sobre Edenox

Edenox fabrica soluciones frigoríficas industriales con altos estándares de calidad. Sus abatidores cumplen normativa europea, están fabricados en acero inoxidable y cuentan con tecnología electrónica avanzada para facilitar la gestión de temperaturas. Una marca de confianza para profesionales que no se la pueden jugar.

¿Tienes dudas sobre capacidad o compatibilidad con tu producción?

Escríbenos en el chat. **En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que funciona.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790x800x1950mm