



Abatidor de temperatura **EDENOX AM-102 CD** con capacidad para 10 bandejas GN 2/1 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-102 CD de Edenox** es un **abatidor de alto rendimiento**, diseñado para trabajar con bandejas **GN 2/1**. Enfría hasta **100 kg** en su ciclo de abatimiento y **65 kg** en el de congelación, con tiempos ajustados a la normativa **EN17032**.

Pensado para cocinas industriales de gran volumen, obradores o centros de colectividades, este modelo garantiza **control de temperatura, seguridad higiénica y eficiencia energética**.

### Características técnicas del AM-102 CD

- **Modelo:** AM-102 CD
- **Referencia:** 19051908

- 
- **Capacidad GN:** 10 GN 2/1 - EN
  - **Producción ciclo refrigeración:** 100 kg
  - **Producción ciclo congelación:** 65 kg
  - **Potencia eléctrica:** 2,947 kW
  - **Panel:** Digital e-Touch
  - **Dimensiones (mm):** 1.000 × 1.050 × 1.950
  - **Gas refrigerante:** R-452
  - **PVP (sin IVA):** 12.845,00 €

## ¿Buscas un abatidor potente y con doble puerta para bandejas GN 2/1?

Este equipo está pensado para profesionales que no pueden fallar: **cocinas de colectividades, hospitales, catering y procesadores alimentarios.**

Te permite preparar con antelación, conservar sin romper la cadena de frío y **cumplir con la normativa HACCP.**

Y todo ello, en un **formato de acceso frontal doble**, robusto, ergonómico y duradero.

## Abatidor industrial AM-102 CD: abatimiento seguro para producciones grandes

- **Gran capacidad de carga** en cada ciclo.
- **Control táctil e-Touch** para automatizar procesos.
- Registro de temperaturas para **auditorías sanitarias.**

- 
- Fabricado en acero inoxidable satinado.
  - Interior y guías adaptadas para bandejas GN 2/1.
  - Entrada por doble puerta y fondo ergonómico.
  - Panel y programación intuitiva, sin curva de aprendizaje.

Las mermas, la pérdida de calidad o los fallos de seguridad alimentaria cuestan más. Además, este modelo **te permite programar, registrar y controlar** cada fase del proceso.

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

- Capacidad (kg/ciclo) de abatimiento y congelación.
- Compatibilidad con tus bandejas: GN 1/1, GN 2/1.
- Dimensiones del equipo y espacio de instalación.
- Panel de control y capacidad de registro de datos.
- Normativas aplicables (EN17032, HACCP).
- Si necesita conexión USB o software de trazabilidad.
- Tipo de gas (R-452: alta eficiencia, sin CFC).

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando el ritmo de trabajo y la responsabilidad no permiten fallos, necesitas **un abatidor fiable, grande y bien diseñado**.

Lo recomendamos a centros donde hay que producir, conservar y cumplir normas sin margen de error.

Este equipo **ha pasado todas las pruebas con profesionales reales**.

---

## Sobre Edenox

**Edenox** es una firma consolidada en la fabricación de equipamiento frigorífico profesional. Sus productos cumplen normativa europea y están pensados para uso intensivo y seguro.

Con una larga trayectoria en restauración colectiva, sus abatidores se fabrican con los más altos estándares de eficiencia y fiabilidad.

¿Tienes dudas sobre capacidad, compatibilidad o instalación?

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

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x1065x1766mm