



**Abatidor de temperatura Edenox AM-101 CD HC DF 10 bandejas con descongelación.** En EquipoH lo recomendamos por su capacidad productiva, control preciso y función de descongelación integrada.

Ideal para restaurantes, caterings y cocinas profesionales con alto volumen.

## **Catálogo de abatidores-congeladores**

El abatidor de temperatura Edenox AM-101 CD HC DF está diseñado para cocinas profesionales que necesitan enfriar y congelar rápidamente grandes volúmenes de alimento cumpliendo normativa sanitaria.

Con capacidad para 10 bandejas GN 1/1, potencia de 2,1 kW y rango de trabajo de +3°C a -18°C, ofrece rendimiento constante en producción intensiva.

Además, incorpora un innovador sistema de descongelación controlada que amplía su funcionalidad dentro de la cocina.

---

## **Características técnicas del AM-101 CD HC DF V2**

- Dimensiones: 790 x 800 x 1420 mm
- Potencia eléctrica: 2,1 kW
- Potencia frigorífica: 1,62 kW
- Temperatura: +3°C a -18°C
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1
- Producción refrigeración: 50 kg
- Producción congelación: 30 kg
- Gas refrigerante: R-290
- Control: electrónico
- Sonda: calefactada al corazón
- Tipo: abatidor mixto
- Peso neto: 153 kg
- **Con ciclo de descongelación basada en 3 niveles en función de la carga**





## **¿Necesitas controlar tiempos y seguridad alimentaria?**

Si trabajas en cocina profesional, sabes que:

- No puedes enfriar “a temperatura ambiente”
- Necesitas cumplir normativa HACCP
- Necesitas estandarizar procesos
- Necesitas anticiparte al servicio

Y sin abatidor... eso es complicado.



## **Edenox AM-101 CD HC DF: control total del proceso**

Este abatidor no solo enfría.

Controla todo el proceso.

Permite realizar:

- Abatimiento rápido (+65°C a +10°C en 120 min)
- Congelación rápida (+65°C a -18°C en 270 min)
- Mantenimiento automático tras ciclo

Y además incorpora función de descongelación inteligente en 3 niveles, algo diferencial frente a otros equipos.

Esto se traduce en:

- Mayor versatilidad
- Mejor organización

- 
- Ahorro energético



### **¿Crees que es una inversión alta?**

Sí.

Pero no tener abatidor:

- Limita producción
- Genera riesgos sanitarios
- Reduce vida útil del producto

Este equipo no es gasto, es estructura de cocina.



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

- Volumen diario de producción (kg)
- Número de bandejas necesarias
- Tipo de cocina (restaurante, catering, obrador)
- Necesidad de congelación vs solo abatimiento
- Cumplimiento de normativa HACCP
- Espacio disponible
- Potencia y tiempos de ciclo

---

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una máquina que cambia la operativa.

- ✓ Permite producir con antelación
- ✓ Mejora seguridad alimentaria
- ✓ Reduce mermas
- ✓ Optimiza tiempos de servicio

Es imprescindible en cocinas profesionales organizadas.

### **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