

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura 10x GN 1/1 e EN1, Controlo Tátil, R-290A

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.012M	Modelo:	CR-10 Touch HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CR-10 Touch HC

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura tátil de alta performance para 10x GN 1/1 ou 600x400 mm. Garante arrefecimento e congelação rápidos e seguros. Design robusto em inox.

Descricao Completa

Explore este abatedor de temperatura profissional, concebido para cozinhas de alta exigência. Com capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm GN 1/1, ou alternativamente tabuleiros EN1 (600x400 mm), este equipamento inovador garante o arrefecimento e congelação rápidos dos seus alimentos, preservando a sua qualidade e segurança. O controlo tátil facilita a operação, enquanto o design robusto em aço inoxidável e os cantos arredondados asseguram uma limpeza e higienização eficientes e em conformidade com as diretivas HACCP.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este ultracongelador é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos, crucial para a segurança alimentar e a preservação de propriedades organolépticas. A sua versatilidade na utilização de diferentes formatos de tabuleiro e a programação personalizável conferem-lhe uma flexibilidade operacional inigualável. O sistema ventilado otimiza a circulação do ar frio, proporcionando ciclos de arrefecimento e congelação uniformes e eficientes. A funcionalidade de passagem automática para manutenção elimina a necessidade de supervisão constante, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, serviços de catering, hotéis, e qualquer estabelecimento do setor da hotelaria que necessite de controlar rigorosamente a temperatura dos alimentos. A sua capacidade e eficiência são perfeitas para preparar grandes quantidades de refeições e garantir a frescura dos produtos, desde pratos acabados de cozinhar a massas, sobremesas ou gelados. A entrada USB de série permite a gestão e o registo de dados, um aspeto crucial para o controlo de qualidade e auditorias HACCP.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm (EN1)
Distância entre guias	65 mm

Característica	Detalhe
Construção	Interior e exterior em aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC
Segurança Alimentar	Concebido segundo diretiva HACCP, alarme HACCP
Limpeza	Cantos arredondados, extração de grelhas, câmara com ralo
Porta	Dispositivo de fecho automático, fixação de abertura a 180°, alarme de abertura prolongada
Condensação	Tabuleiro de recolha de condensados
Classe Climática	5
Programação	72 programas (8 categorias com 9 receitas cada)
Refrigeração	Ventilada, circulação de ar otimizada
Refrigerante	R-290A
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Acessórios incluídos	Guias internas e sonda
Descongelação	Automática
Conectividade	Entrada USB de série
Dimensões (LPA)	790x800x1420 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este abatedor de temperatura suporta?

Este equipamento suporta até 10 tabuleiros Gastronorm GN 1/1. Em alternativa, pode utilizar tabuleiros de 600x400 mm, embora esta configuração reduza a capacidade em um nível.

Este abatedor cumpre as diretrizes de segurança alimentar HACCP?

Sim, o abatedor foi concebido de acordo com a diretiva HACCP e inclui um alarme HACCP, garantindo a máxima segurança no tratamento e conservação dos alimentos.

É possível programar ciclos específicos de arrefecimento ou congelação?

O aparelho oferece 72 programas predefinidos, organizados em 8 categorias com 9 receitas cada.

Possui também programas especiais para gelados e desinfeção de peixe, e a capacidade de programar ciclos personalizados.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O interior e exterior são em aço inoxidável e os cantos são arredondados para facilitar a limpeza. As grelhas são extraíveis para uma higienização mais eficaz e a câmara dispõe de um ralo para a evacuação de líquidos residuais.

Este equipamento tem alguma funcionalidade de conectividade?

Sim, o abatedor está equipado com uma entrada USB de série, permitindo a fácil transferência e gestão de dados operacionais e de registo de temperaturas, essencial para o controlo de qualidade e conformidade.