

# Ficha Tecnica

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



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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Abatedor de Temperatura 8x GN1/1 ou 600x400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0165.462.003M	<b>Modelo:</b>	CR-8 ECO HC
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	CR-8 ECO HC

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 8 grelhas GN1/1 ou 600x400mm, ideal para arrefecimento e ultracongelamento eficiente.

## Descricao Completa

### Tecnologia de Frio Ultrarrápido — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional é uma solução indispensável para qualquer cozinha que exija eficiência e segurança alimentar. Concebido para arrefecer ou congelar produtos rapidamente, evita a proliferação bacteriana e preserva as características organoléticas dos alimentos, resultando em menos desperdício e maior qualidade das refeições. O design robusto, com interior e exterior em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência em ambientes de trabalho intensivos, enquanto os cantos arredondados facilitam a limpeza.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, pastelarias, e unidades de catering, este ultracongelador de temperatura oferece a flexibilidade de trabalhar com tabuleiros GN1/1 ou com as dimensões standard de pastelaria 600x400mm, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio. A incorporação desta solução tecnológica otimiza os processos de preparação e conservação, assegurando que os alimentos permaneçam frescos por mais tempo e que os picos de produção sejam geridos com facilidade. É um investimento crucial para a eficiência operacional e a conformidade com as normas de higiene.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	8 tabuleiros GN1/1 ou tabuleiros de 600x400 mm (EN1)
<b>Distância entre guias</b>	65 mm
<b>Material</b>	Interior e exterior em aço inoxidável
<b>Ralo na câmara</b>	Sim, para evacuação de líquidos residuais
<b>Porta</b>	Dispositivo de fecho automático, fixação de abertura a 180°
<b>Alarme</b>	Abertura prolongada da porta
<b>Classe climática</b>	4

<b>Refrigeração</b>	Ventilada com circulação de ar otimizada
<b>Refrigerante</b>	R-290A
<b>Compressor</b>	Hermético com condensador ventilado
<b>Acessórios incluídos</b>	Guias internas e sonda
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Dimensões (LPA)</b>	790x800x1290 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade máxima do equipamento?

O equipamento tem capacidade para 8 tabuleiros GN1/1 com 65mm de distância entre guias. Em alternativa, pode utilizar tabuleiros de 600x400 mm (EN1), embora nesta configuração a capacidade seja ligeiramente reduzida.

### 2. Este abatedor de temperatura é adequado para pastelaria?

Sim, a possibilidade de utilizar tabuleiros de 600x400 mm (EN1) torna-o ideal para aplicações em pastelaria, além de ser perfeito para a restauração que utiliza tabuleiros GN1/1.

### 3. É fácil de limpar e manter?

Com cantos internos arredondados e a capacidade de extração das grelhas, a higienização é rápida e eficaz. Além disso, a câmara dispõe de um ralo para a perfeita evacuação de líquidos, simplificando a limpeza pós-utilização.

### 4. O equipamento possui funcionalidades de segurança?

Sim, a porta dispõe de um dispositivo de fecho automático e um alarme sonoro para alertar sobre aberturas prolongadas, contribuindo para a segurança operacional e a eficiência energética.

### 5. Consigo monitorizar a temperatura interna dos alimentos?

Sim, o abatedor de temperatura inclui uma sonda interna que permite monitorizar a temperatura dos alimentos, assegurando abates rápidos e precisos, essenciais para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.