

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 GN1/1 para Carro 20 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.844.001	Modelo:	FT20.100 PURE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1150 x 1235 x 2260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FT20.100 PURE

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura industrial com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1. Refrigeração ventilada, controlo digital e grupo à distância. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

abatedor de temperatura GN1/1 — Ultracongelador Profissional — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1 ou EN (60x40) é uma peça essencial para qualquer cozinha industrial. Projetado para otimizar a conservação de alimentos, este equipamento assegura um arrefecimento e congelação rápidos, mantendo a qualidade e segurança alimentar, prolongando a vida útil dos seus produtos.

Com um design robusto e funcionalidades avançadas, este ultracongelador oferece uma solução eficiente para a gestão de stocks e a preparação antecipada de refeições, contribuindo para uma maior produtividade no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que exigem rigor na segurança alimentar e eficiência nos processos de refrigeração. A sua capacidade para carros de tabuleiros torna-o perfeito para grandes volumes de produção, facilitando a organização e o fluxo de trabalho.

A tecnologia de refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada garante que cada item seja arrefecido ou congelado de forma uniforme, independentemente da sua posição no interior, protegendo o sabor e a textura dos alimentos. Este freezer é indispensável para quem procura excelência na conservação alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	Carro de 20 tabuleiros GN1/1 ou EN (60x40)
Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Evaporador	Com tratamento de cataforese

Característica	Detalhe
Refrigerante	R452A
Ecrã	Touch 7"
Controlo	Eletrónico e digital da temperatura e descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado de 80 mm, sem CFC
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI 304
Pega	Ergonómica e fecho magnético
Dimensões (LPA)	1150x1235/1725*x2260 mm
Profundidade com porta a 90°	1910 mm
Rastreabilidade	HACCP com registo de alarmes e historial de temperaturas, com opção de extração de dados
Segurança	Alarme de abertura prolongada da porta
Sonda	Aquecida
Grupo	À distância com condensação a ar (até 10 m)
Conectividade	Entrada USB de série
Acessórios	Rampa inclusa
Observação	Equipamento fornecido desmontado de origem

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar este equipamento em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, o abatedor de temperatura é projetado para ser versátil, sendo compatível com cozinhas de restaurantes, hotelaria, pastelarias e unidades de catering, onde a gestão rápida de temperatura dos alimentos é crucial para a segurança e qualidade.

2. O que significa "grupo à distância com condensação a ar (até 10 m)"?

Isso significa que a unidade de condensação, responsável por libertar o calor do sistema de refrigeração, pode ser instalada separadamente do corpo principal do abatedor, até uma distância de 10 metros, oferecendo flexibilidade na disposição da sua cozinha.

3. É fácil monitorizar e gerir as temperaturas dos alimentos?

Com um ecrã Touch de 7 polegadas e controlo eletrónico e digital, a monitorização e ajuste das temperaturas, bem como a gestão da descongelação, são intuitivas e precisas. O sistema de rastreabilidade HACCP regista os dados para fins de segurança alimentar.

4. A manutenção deste abatedor é complicada?

O interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 facilitam a limpeza e higienização. O tratamento de cataforese no evaporador aumenta a durabilidade do componente, reduzindo a necessidade de manutenção frequente.

5. Consigo retirar os dados de rastreabilidade HACCP?

Sim, o equipamento está equipado com uma entrada USB de série, permitindo a extração fácil dos dados de registo de alarmes e histórico de temperaturas, o que é fundamental para a conformidade com as normas de segurança alimentar.