

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 3x GN1/1, Condensação a Ar, 12/6 kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.001M	Modelo:	CR-3 ECO
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CR-3 ECO

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional para 3 tabuleiros GN1/1. Refrigera 12 kg para +10°C em 120 min, congela 6 kg para -18°C em 270 min. Dimensões: 590x700x520 mm.

Descrição Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens para HORECA

O abatedor de temperatura (também conhecido como blast chiller) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a rápida redução da temperatura dos alimentos. Este modelo, especificamente concebido para 3 tabuleiros GN1/1, permite arrefecer 12 kg de alimentos de +65°C para +10°C em apenas 120 minutos, e congelar 6 kg de +65°C para -18°C em 270 minutos, preservando a frescura e a segurança alimentar. Essencial para cumprir as normas HACCP e otimizar a organização na cozinha.

Construído integralmente em aço inoxidável, este aparelho assegura a máxima durabilidade e higiene. Os cantos arredondados e as grelhas removíveis facilitam a limpeza profunda, enquanto a porta com fecho automático e sistema de fixação a 180° oferece praticidade e segurança. O grupo tropicalizado a 43°C e a refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada garantem um desempenho superior mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

Com um sistema de descongelação automática e o uso do refrigerante R-290, este abatedor de temperatura é uma solução ecológica e eficiente em termos energéticos, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para uma menor pegada ambiental. A sua conceção robusta e as inovações tecnológicas tornam-no ideal para a restauração, hotelaria e cozinhas industriais que procuram fiabilidade e desempenho.

Aplicações

Este abatedor é perfeitamente adequado para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, empresas de catering, pastelarias e talhos que necessitam de processar grandes volumes de alimentos. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 torna-o versátil e compatível com o fluxo de trabalho padrão de cozinhas profissionais, otimizando o processo de preparação e armazenamento de refeições. Ideal para garantir a qualidade dos pratos e a conformidade com as rigorosas exigências de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 tabuleiros GN1/1
Distância entre guias	80 mm
Material	Interior e exterior em aço inoxidável
Ciclo de arrefecimento (+65 a +10°C)	12 kg em 120 min.
Ciclo de congelação (+65 a -18°C)	6 kg em 270 min.
Dimensões (LPA)	590x700x520 mm
Potência	0.41 kW
Potência frigorífica	0.565 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	50 kg
Refrigerante	R-290
Grupo tropicalizado	43°C (65% humidade)
Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Características adicionais	Cantos arredondados, extração de grelhas, porta com fecho automático e fixação a 180°, alarme de abertura prolongada, descongelação automática, guias internas e sonda incluídas.