

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Abatedor de Temperatura 8x GN1/1 e 600x400mm com Condensação a Ar

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 8 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm. Ideal para arrefecimento/congelamento rápido de 40 kg/24 kg, garantindo a segurança alimentar.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Concebido para as exigências do setor Horeca e hotelaria, este abatedor de temperatura destaca-se pela sua robustez e eficiência. A capacidade para 8 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm (EN1) permite gerir grandes volumes de produção, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. A rápida redução de temperatura, crucial para a segurança alimentar, é garantida por tecnologias de refrigeração avançadas. Este equipamento (também conhecido como blast chiller ou ultracongelador) assegura a preservação da qualidade e textura dos alimentos, minimizando o desperdício.

A construção em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, confere durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de uso intensivo. Os cantos arredondados e as grelhas removíveis facilitam a limpeza profunda, assegurando os mais altos padrões de higiene. Com um grupo tropicalizado a 43°C, este equipamento mantém o desempenho ideal mesmo em condições ambientais adversas, sendo um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional.

### Aplicações

Este abatedor de temperatura é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e pastelarias que necessitam de arrefecer rapidamente produtos quentes. Perfeito para preparar refeições em grande escala, permite a ultracongelação de alimentos para posterior regeneração, garantindo a qualidade e o sabor originais. A sua versatilidade torna-o adequado para a conservação de carnes, peixes, vegetais e produtos de padaria/pastelaria, otimizando a logística e prolongando a vida útil dos alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	8 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
Distância entre guias	65 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Material (Interior/Exterior)</b>	Aço inoxidável
<b>Refrigeração</b>	Ventilada com circulação de ar otimizada
<b>Refrigerante</b>	R-452A
<b>Compressor</b>	Hermético com condensador ventilado
<b>Grupo Tropicalizado</b>	43°C (65% humidade)
<b>Dimensões (LPA)</b>	790x800x1290 mm
<b>Potência</b>	1.9 kW
<b>Potência Frigorífica</b>	1.25 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min.</b>	40 kg
<b>Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min.</b>	24 kg
<b>Peso</b>	145 kg
<b>Funcionalidades Adicionais</b>	Cantos arredondados, extração de grelhas, ralo para evacuação de líquidos, tabuleiro de condensados, porta com fecho automático, alarme de porta aberta, guias internas e sonda incluídas, descongelação automática.