

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: 23/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

Característica	Detalhe
Material (Interior/Exterior)	Aço inoxidável
Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Refrigerante	R-452A
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Grupo Tropicalizado	43°C (65% humidade)
Dimensões (LPA)	790x800x1290 mm
Potência	1.9 kW
Potência Frigorífica	1.25 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min.	40 kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min.	24 kg
Peso	145 kg
Funcionalidades Adicionais	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.