

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 10x GN 1/1, Arrefecimento a Ar

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|----------------|--------------|
| SKU: | MS0165.462.006M | Modelo: | CR-10 ECO HC |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | CR-10 ECO HC |

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura industrial com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1. Garante arrefecimento rápido e ultracongelamento eficiente.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos, garantindo a sua segurança e qualidade. O aparelho permite o rápido arrefecimento ou congelamento de produtos, um fator crucial para preservar as suas propriedades organoléticas e prolongar a sua vida útil. A sua construção robusta em aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam significativamente a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, pastelarias, serviços de catering e hotelaria, este ultracongelador é fundamental para a gestão de grandes volumes de produção alimentar. A sua capacidade de processar diversas quantidades de alimentos, desde tabuleiros GN 1/1 até 600x400 mm, torna-o versátil e adaptável a diferentes necessidades. É uma adição inestimável que otimiza a produtividade e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|---|
| Capacidade | 10 tabuleiros GN1/1 ou tabuleiros de 600x400 mm (reduzida em 1 nível) |
| Distância entre guias | 65 mm |
| Material (Interior/Exterior) | Aço inoxidável |
| Design de limpeza | Cantos arredondados, grelhas extraíveis para higienização |
| Drenagem | Câmara com ralo para evacuação de líquidos residuais |
| Gestão de condensados | Tabuleiro de recolha de condensados |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|---|
| Porta | Fecho automático, fixação de abertura a 180°, alarme de abertura prolongada |
| Classe climática | 6 |
| Refrigeração | Ventilada com circulação de ar otimizada |
| Refrigerante | R-290A |
| Compressor | Hermético com condensador ventilado |
| Acessórios incluídos | Guias internas e sonda |
| Descongelação | Automática |
| Dimensões (LPA) | 790x800x1420 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este abatedor de temperatura suporta?

Este abatedor está projetado para acomodar até 10 tabuleiros no formato Gastronorm 1/1, garantindo uma capacidade generosa para as suas necessidades de refrigeração rápida.

É possível utilizar tabuleiros de dimensões diferentes?

Sim, é possível utilizar tabuleiros de 600x400 mm, também conhecidos como EN1. No entanto, a capacidade será ligeiramente reduzida em um nível para otimizar o fluxo de ar e o desempenho do equipamento.

De que material é feito o interior e exterior do equipamento?

Tanto o interior como o exterior do abatedor de temperatura são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza para manter os padrões de higiene.

Como o equipamento garante uma limpeza eficaz?

O design inclui cantos arredondados no interior, que previnem a acumulação de sujidade. Adicionalmente, as grelhas são extraíveis para uma higienização completa e sem complicações, assegurando a máxima conformidade sanitária.

O abatedor de temperatura possui alguma funcionalidade de segurança para a porta?

Sim, a porta está equipada com um dispositivo de fecho automático e uma fixação para abertura a 180°, o que facilita o carregamento e descarregamento. Existe também um alarme sonoro que alerta em caso de abertura prolongada, contribuindo para a eficiência energética e a segurança alimentar.