

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura GN1/1 e EN1, 10 Tabuleiros, Condensação a Ar

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CR-10 ECO

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional (ultracongelador) para 10 tabuleiros GN1/1 e EN1, com refrigeração a ar. Dimensões: 790x800x1420 mm.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Profissional — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional (também conhecido como ultracongelador) é um equipamento essencial para otimizar os processos de refrigeração e congelação rápida em cozinhas industriais, garantindo a qualidade e segurança alimentar. Com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1), este modelo assegura uma elevada eficiência na conservação de alimentos, prolongando a sua frescura e propriedades organoléticas.

Fabricado com interior e exterior em aço inoxidável de alta durabilidade, o design foi cuidadosamente pensado para facilitar a limpeza e higienização. Os cantos arredondados e as grelhas extraíveis permitem uma limpeza integral, enquanto o ralo na câmara otimiza a evacuação de líquidos residuais, mantendo o ambiente de trabalho impecável. O tabuleiro de recolha de condensados e a descongelação automática complementam a facilidade de manutenção.

A porta robusta com fecho automático e fixação de abertura a 180° oferece praticidade e eficiência energética, alertando em caso de abertura prolongada. O grupo tropicalizado a 43°C (65% humidade) e a refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada garantem um desempenho superior mesmo em condições ambientais exigentes, com o refrigerante R-452A e um compressor hermético com condensador ventilado para máxima fiabilidade.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, pastelarias, padarias, e cozinhas de catering industrial. É perfeito para operações que necessitam de arrefecer rapidamente grandes quantidades de alimentos cozinhados, preservar a textura e sabor de produtos de pastelaria delicados ou congelar produtos frescos de forma eficiente, prevenindo a formação de cristais de gelo que possam danificar a estrutura celular dos alimentos.

A sua versatilidade e robustez tornam-no na escolha ideal para chefs e cozinheiros que procuram otimizar a preparação de pratos, reduzir o desperdício, e cumprir rigorosas normas de segurança alimentar, como as exigências do HACCP.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
Distância entre guias	65 mm
Material interior/exterior	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	790x800x1420 mm
Potência	1.9 kW
Potência frigorífica	1.25 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min.	50 kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min.	30 kg
Peso	155 kg
Refrigerante	R-452A
Grupo tropicalizado	43°C (65% humidade)
Grelhas e sonda	Incluídas
Descongelação	Automática