

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura 5x GN1/1, 600x400 mm, Controlo Tátil, Arrefecimento Rápido

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0165.462.010M	<b>Modelo:</b>	CR-5 Touch
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	CR-5 Touch

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm. Controlo tátil, sistema HACCP e arrefecimento/congelação rápidos e seguros.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Profissional — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura ultrarrápido (também conhecido como blast chiller) foi concebido para otimizar os processos de refrigeração e congelação em ambientes profissionais exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável e o isolamento de poliuretano garantem durabilidade e máxima eficiência energética, crucial para reduzir custos operacionais em cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA.

Com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1), este equipamento assegura a correta gestão da temperatura dos alimentos, prolongando a sua vida útil e preservando a qualidade. O controlo tátil intuitivo facilita a programação de até 72 ciclos, incluindo programas especiais para gelados e desinfeção de peixe, proporcionando versatilidade e adaptação às diversas necessidades culinárias.

Totalmente em conformidade com as diretivas HACCP, este abatedor de temperatura integra alarmes para segurança alimentar e deteção de porta aberta prolongada, garantindo a higiene e a integridade dos produtos. A sua conceção ergonómica, com cantos arredondados e guias extraíveis, simplifica a limpeza e sanitização, assegurando um ambiente de trabalho impecável.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e pastelarias que necessitam de uma refrigeração ou congelação rápida e segura. Essencial para otimizar a preparação de alimentos, permitindo cozinhar com antecedência e arrefecer rapidamente, minimizando o risco de proliferação bacteriana e maximizando a segurança alimentar. Perfeito para a produção em lotes, garantindo que os alimentos mantêm as suas propriedades organoléticas e fresca por mais tempo.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Capacidade</b>	5 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
<b>Distância entre guias</b>	65 mm
<b>Material interior/exterior</b>	Aço inoxidável
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado de 60 mm (sem CFC)
<b>Classe climática</b>	5 (Temperatura ambiente: +42 °C)
<b>Programas</b>	72 (8 categorias com 9 receitas cada)
<b>Refrigerante</b>	R-452A
<b>Compressor</b>	Hermético com condensador ventilado
<b>Entrada</b>	USB de série
<b>Dimensões (LPA)</b>	790x700x850 mm
<b>Potência</b>	1.2 kW
<b>Potência frigorífica</b>	0.7 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min.</b>	23 kg
<b>Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min.</b>	13 kg
<b>Peso</b>	105 kg