

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor de Temperatura 5x GN1/1 Tátil, Condensação a Ar

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0165.462.010M	<b>Modelo:</b>	CR-5 Touch HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	23 kg	<b>Dimensões:</b>	790 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	CR-5 Touch HC

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com controlo tátil, capacidade 5x GN1/1, arrefecimento e congelação rápidos para segurança alimentar e eficiência.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este ultracongelador profissional é a solução ideal para cozinhas de restauração, otimizando a conservação dos alimentos e garantindo a segurança alimentar. Com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm, este equipamento é essencial para qualquer operação que exija rapidez e eficiência no arrefecimento e congelação de produtos. O seu controlo tátil facilita a programação, tornando-o intuitivo e fácil de utilizar para toda a equipa.

A pensar na higiene e durabilidade, o interior e exterior são fabricados em aço inoxidável robusto, complementado por cantos arredondados que promovem uma limpeza integral. O isolamento de 60 mm em poliuretano injetado, sem CFC, assegura uma excelente eficiência energética e a manutenção de temperaturas ideais, mesmo em condições ambientais de +42 °C (Classe Climática 5). A integração de um ralo para líquidos residuais e um tabuleiro de recolha de condensados simplificam a manutenção.

### Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, pastelarias e hotéis, este equipamento de congelação rápida é perfeito para a preparação e conservação de uma vasta gama de alimentos, desde pratos confeccionados a massas e gelados. Os seus 72 programas configuráveis, divididos em 8 categorias com 9 receitas cada, permitem uma adaptação flexível a diversas necessidades culinárias. Dispõe ainda de programas especiais para géneros alimentícios delicados, como a desinfeção de peixe, demonstrando a sua versatilidade.

A funcionalidade de passagem automática da fase de arrefecimento ou congelação para a fase de manutenção garante uma gestão contínua e segura dos alimentos. A refrigeração ventilada, com uma circulação de ar otimizada, assegura um desempenho consistente. O compressor hermético com condensador ventilado e o gás refrigerante R-452A são componentes de alta qualidade que contribuem para a fiabilidade do equipamento. A inclusão de guias internas, sonda e descongelação automática, juntamente com uma porta de fecho automático e fixação de abertura a 180°, otimizam o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Capacidade Tabuleiros</b>	5x GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
<b>Distância entre Guias</b>	65 mm
<b>Isolamento</b>	60 mm, poliuretano injetado 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>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>Cap. Arrefecimento (+65 a +10°C, 120 min.)</b>	23 kg
<b>Cap. Congelação (+65 a -18°C, 270 min.)</b>	13 kg
<b>Peso</b>	105 kg

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade de tabuleiros que este abatedor de temperatura suporta?

Este abatedor foi concebido para acomodar até 5 tabuleiros GN1/1 ou prateleiras com dimensões de 600x400 mm (EN1), proporcionando grande flexibilidade para diversos tipos de preparação alimentar.

### 2. Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o abatedor é construído em conformidade com a diretiva HACCP e possui um alarme HACCP, garantindo a máxima segurança e higiene no manuseamento e conservação dos alimentos.

### 3. Quais são os materiais de construção e quais os benefícios para a limpeza?

O equipamento é fabricado integralmente em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, e apresenta cantos arredondados, facilitando a limpeza e prevenindo o acúmulo de sujidade e bactérias.

### 4. Existem programas específicos para certos tipos de alimentos?

Absolutamente! Além dos 72 programas standard, o abatedor inclui funcionalidades especiais para a confeção e arrefecimento de gelados, bem como para a desinfeção de peixe, entre outras aplicações especializadas.

### **5. Quais as vantagens da sonda e da porta de fecho automático?**

A sonda interna permite um controlo preciso da temperatura dos alimentos. A porta, equipada com fecho automático e fixação de abertura a 180°, otimiza o uso no dia a dia, mantendo a temperatura interior estável e alertando em caso de abertura prolongada para evitar perdas energéticas.