

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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.

Descrição 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 frescura por mais tempo.

Especificações Técnicas

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

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