

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Abatedor de Temperatura Tátil GN 1/1 - 8 Tabuleiros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0165.462.011M	<b>Modelo:</b>	CR-8 Touch HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	790 x 800 x 1290 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	CR-8 Touch HC

### Descricao Resumida

Ultracongelador profissional com controlo tátil, capacidade para 8 tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm. Ideal para arrefecimento e congelação rápida.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este ultracongelador industrial foi concebido para responder às exigências mais rigorosas de qualquer cozinha profissional. Com controlo tátil intuitivo e capacidade para múltiplos tabuleiros gastronorm, garante uma gestão térmica eficaz, preservando a qualidade e segurança alimentar dos seus produtos. A sua construção robusta em aço inoxidável e a conformidade com as diretivas HACCP asseguram um ambiente de trabalho higiénico e eficiente.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de arrefecer ou congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos. O rápido processo de arrefecimento evita a proliferação bacteriana, prolonga a vida útil dos alimentos e otimiza a organização do fluxo de trabalho na cozinha. Com programas especiais para gelados e desinfeção, este equipamento oferece uma versatilidade indispensável para diversas preparações culinárias.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	8 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
<b>Distância entre guias</b>	65 mm
<b>Exterior e Interior</b>	Aço inoxidável
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC
<b>Cantos</b>	Arredondados para limpeza total
<b>Câmara</b>	Com ralo para evacuação de líquidos residuais
<b>Porta</b>	Fecho automático, fixação de abertura a 180°
<b>Classe Climática</b>	5 (Temperatura ambiente: +42 °C)
<b>Programas</b>	72 (8 categorias, 9 receitas cada)

<b>Refrigeração</b>	Ventilada com circulação de ar otimizada
<b>Refrigerante</b>	R-452A
<b>Compressor</b>	Hermético com condensador ventilado
<b>Acessórios incluídos</b>	Guias internas e sonda
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Conectividade</b>	Entrada USB de série
<b>Dimensões (LPA)</b>	790x800x1290 mm
<b>Potência</b>	2 kW
<b>Potência frigorífica</b>	1.3 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Capacidade de Arrefecimento</b>	(+65 a +10°C) ciclo 120 min. : 40 kg
<b>Capacidade de Congelação</b>	(+65 a -18°C) ciclo 270 min. : 24 kg
<b>Peso</b>	145 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Este abatedor de temperatura cumpre as normas HACCP?**

Sim, este abatedor de temperatura foi construído de acordo com a diretiva HACCP, incluindo alarme específico, garantindo a máxima segurança alimentar para a sua operação.

### **Qual é a capacidade de refrigeração e ultracongelação deste equipamento?**

O aparelho pode refrigerar 40 kg de alimentos de +65°C para +10°C em 120 minutos e ultracongelar 24 kg de +65°C para -18°C em 270 minutos.

### **É fácil de limpar e manter?**

Absolutamente. O interior e exterior em aço inoxidável, os cantos arredondados e as grelhas extraíveis foram pensados para uma higienização completa e sem esforço, essencial para qualquer ambiente de restauração.

### **Posso utilizar este equipamento para produtos específicos como gelados ou peixe?**

Sim, este abatedor incorpora programas especiais especificamente desenvolvidos para gelados e para a desinfeção de peixe, otimizando o processo e os resultados para estes alimentos delicados.

### **Que tipo de conectividade oferece para gestão de dados?**

Este modelo está equipado com uma entrada USB de série, permitindo a fácil exportação de dados de ciclo para análise e conformidade com os registos necessários.