

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 10x GN 1/1 e 600x400 mm, Controlo Tátil

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|-------------|
| SKU: | MS0165.462.012 | Modelo: | CR-10 Touch |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | CR-10 Touch |

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional de 10x GN 1/1 e 600x400 mm com controlo tátil, 72 programas e refrigeração ventilada. Ideal para restauração, hotelaria e pastelaria, com dimensões de 790x800x1420 mm.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura 10x GN 1/1 – Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional (também conhecido como ultracongelador ou blast chiller) foi concebido especificamente para cozinhas comerciais de alta exigência, como restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a segurança alimentar e a eficiência operacional são cruciais. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e uma higienização exemplar, cumprindo rigorosamente as diretivas HACCP para uma total tranquilidade. Essencial para preservar a qualidade dos alimentos, este equipamento é um investimento fundamental para qualquer negócio que priorize a frescura e a segurança dos produtos.

Com um sistema de refrigeração ventilada otimizado e o uso do refrigerante R-452A, este abatedor de temperatura assegura um arrefecimento e congelação rápidos e uniformes, com capacidade para 50 kg em arrefecimento (+65°C a +10°C em 120 min) e 30 kg em congelação (+65°C a -18°C em 270 min). O controlo tátil intuitivo permite aceder a 72 programas predefinidos, incluindo opções especializadas para gelados e desinfeção de peixe, otimizando o processo de preparação e garantindo resultados consistentes. A funcionalidade de passagem automática para a fase de manutenção otimiza o consumo energético e a preservação dos alimentos após o ciclo de tratamento.

Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de banquetes e pastelarias que necessitam de abater rapidamente a temperatura de grandes quantidades de alimentos. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm torna-o perfeito para otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a eficiência na preparação e armazenamento de refeições. É uma ferramenta indispensável para garantir a segurança alimentar, prolongar a validade dos produtos e manter as suas propriedades organoléticas, seja para produtos de restauração ou pastelaria.

Especificações Técnicas

Capacidade

10 tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm (EN1)

| | |
|--------------------------------------|--|
| Distância entre guias | 65 mm |
| Dimensões (LPA) | 790x800x1420 mm |
| Potência | 2 kW |
| Potência frigorífica | 1.3 kW |
| Alimentação elétrica | 230V/1/50 Hz |
| Refrigerante | R-452A |
| Arrefecimento (+65°C a +10°C) | 50 kg (ciclo de 120 min.) |
| Congelação (+65°C a -18°C) | 30 kg (ciclo de 270 min.) |
| Peso | 155 kg |
| Classe Climática | Clase 5 (+42 °C de temperatura ambiente) |
| Isolamento | Poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC |
| Conformidade | Diretiva HACCP |
| Funcionalidades | Controlo tátil, 72 programas, descongelação automática, entrada USB de série |