

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: 22/06/2026

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

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