

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura GN1/1 e 600x400mm com Controlo Tátil

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.013	Modelo:	CR-12 Touch
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CR-12 Touch

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura ultracongelador com capacidade para 12 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm. Controlo tátil intuitivo. Dimensões: 790x800x1600mm.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura com Controlo Tátil — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura, essencial para qualquer cozinha profissional, (também designado por ultracongelador) garante a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. A sua capacidade para 12 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1), aliada a um controlo tátil intuitivo, otimiza os processos de arrefecimento e congelação rápida, indispensáveis em operações de elevado volume.

A construção robusta em aço inoxidável, com isolamento de 60 mm e cantos arredondados, assegura uma limpeza fácil e total conformidade com as rigorosas diretivas HACCP, incluindo alarmes específicos para garantir a gestão eficiente e segura dos alimentos. A refrigeração ventilada inteligente, com circulação de ar otimizada, mantém a eficiência energética e prolonga a vida útil dos alimentos, minimizando o desperdício.

Com 72 programas pré-definidos, organizados em 8 categorias, e a capacidade de transição automática para a fase de manutenção à temperatura desejada, este equipamento oferece uma versatilidade e precisão inigualáveis. É a solução perfeita para chefs que procuram um desempenho fiável no arrefecimento ou congelação de produtos, desde pratos preparados a gelados e peixe.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, pastelarias e cozinhas industriais que exigem controlo total sobre o processo de arrefecimento ou congelação. Perfeito para preparar grandes volumes de refeições, conservar alimentos frescos por mais tempo e garantir o cumprimento estrito das normas de segurança alimentar.

A sua capacidade de programação adaptada a diferentes tipos de alimentos, incluindo gelados e desinfeção de peixe, torna-o uma ferramenta versátil para uma vasta gama de operações culinárias, ajudando a agilizar o fluxo de trabalho e a manter a consistência da qualidade em ambientes HORECA.

Especificações Técnicas

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

Capacidade	12 Tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
Distância entre guias	65 mm
Construção	Interior e exterior em aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm (sem CFC)
Controlo	Tátil, com 72 programas (8 categorias x 9 receitas)
Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Refrigerante	R-452A
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Funcionalidades	Alarme HACCP, alarme de porta aberta, descongelação automática, USB
Classe Climática	3 (Temperatura ambiente: +42 °C)
Dimensões (LPA)	790 x 800 x 1600 mm
Potência	2 kW
Potência Frigorífica	1.3 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min.	50 kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min.	30 kg
Peso	175 kg