

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Abatedor Temperatura Rápido 12 Tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0165.462.013	<b>Modelo:</b>	CR-12 Touch
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	50 kg	<b>Dimensões:</b>	790 x 800 x 1600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	CR-12 Touch

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido profissional com capacidade para 12 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm. Ideal para cozinhas de alta exigência, garante segurança alimentar e eficiência.

## Descrição Completa

### Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução de vanguarda projetada para as mais exigentes cozinhas profissionais, garantindo a máxima segurança alimentar e otimização dos processos. Com capacidade para 12 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm, permite arrefecer e congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos, preservando as suas qualidades organoléticas e prolongando a frescura. A sua construção em aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam a limpeza, cumprindo rigorosamente as diretivas HACCP, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, catering, pastelarias e unidades de produção alimentar que necessitam de um desempenho robusto e fiável. Este ultracongelador permite preparar refeições com antecedência, gerir picos de produção e reduzir o desperdício alimentar, sendo um investimento crucial para a eficiência operacional. Com programas especiais para gelados, desinfeção de peixe e passagem automática entre fases de arrefecimento e congelação para manutenção, adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. A entrada USB de série oferece funcionalidades de registo e gestão de dados, otimizando ainda mais o controlo de qualidade na sua cozinha.

### Características Técnicas

Capacidade de Tabuleiros	12x GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
Distância entre Guias	65 mm
Dimensões (LPA)	790x800x1600 mm
Potência Elétrica (Total)	2 kW
Potência Frigorífica	1.3 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Capacidade de Arrefecimento (+65 a +10°C em 120 min)	50 kg
Capacidade de Congelação (+65 a -18°C em 270 min)	30 kg
Peso Líquido	175 kg
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm (sem CFC)
Conclusão da Segurança	Diretiva HACCP, Alarme HACCP
Cantos	Arredondados (para fácil limpeza)
Dispositivo de Porta	Fecho automático, fixação de abertura a 180°, alarme de abertura prolongada
Classe Climática	3 (Temperatura ambiente: +42 °C)
Número de Programas	72 programas (8 categorias com 9 receitas cada)
Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Refrigerante	R-452A
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Acessórios Incluídos	Guias internas e sonda
Descongelação	Automática
Conectividade	Entrada USB de série

## Perguntas Frequentes

### **Este abatedor de temperatura é adequado para qualquer tipo de alimento?**

Sim, foi concebido para arrefecer e congelar uma vasta gama de alimentos, incluindo produtos de pastelaria, carnes, peixe e até gelados, com programas específicos para otimizar cada tipo de preparação.

### **Qual a importância do isolamento de 60 mm sem CFC?**

Um isolamento de 60 mm garante uma maior eficiência térmica, reduzindo o consumo de energia e mantendo as temperaturas ideais por mais tempo. A ausência de CFCs também assegura que o equipamento é mais amigo do ambiente.

**Como é que o controlo tátil e a entrada USB beneficiam a minha cozinha?**

O controlo tátil facilita a programação e o ajuste das funções, tornando a operação intuitiva. A entrada USB permite guardar e analisar os dados de ciclos de trabalho, essencial para o controlo de qualidade e gestão HACCP.

**O que significam as diretivas HACCP e como o equipamento as cumpre?**

As diretivas HACCP referem-se a normas de segurança alimentar que previnem riscos biológicos, químicos e físicos. Este equipamento cumpre-as através do rápido arrefecimento/congelação, alarmes de temperatura e porta, e um design fácil de limpar com cantos arredondados.

**Com que frequência devo realizar a manutenção do abatedor de temperatura?**

Recomenda-se uma manutenção regular, incluindo a limpeza das serpentinas do condensador e verificação dos vedantes da porta, para garantir a eficiência e longevidade do equipamento. O design de extração das grelhas facilita a higienização diária.