

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 16x GN1/1 para Hotelaria

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.014	Modelo:	CR-16 Touch
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CR-16 Touch

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura de controlo tátil, com capacidade para 16 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm. Ideal para uso profissional em HORECA.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional, também conhecido como blast chiller, é uma solução essencial para estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a conservação de alimentos, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar. Desenvolvido para cozinhas industriais, hotéis, restaurantes e pastelarias, este equipamento permite um arrefecimento e congelação rápidos, cruciais para manter as propriedades organoléticas dos produtos e prolongar a sua validade.

A conformidade com a diretiva HACCP e o alarme de porta aberta asseguram um controlo rigoroso das condições de armazenamento, minimizando riscos e perdas. A construção em aço inoxidável, aliada aos cantos arredondados, facilita uma higienização completa e sem esforço, essencial em ambientes de produção intensiva. A refrigeração ventilada otimizada e o isolamento de 60 mm sem CFCs contribuem para uma eficiência energética superior, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de banquetes, cozinhas de catering e pastelarias que necessitam de abater rapidamente preparações quentes para temperaturas seguras. Perfeito para a produção em série de refeições, permitindo planear e preparar com antecedência, sem comprometer a frescura e segurança. Os programas especiais para gelados e desinfeção de peixe expandem a sua versatilidade, tornando-o indispensável para diversos tipos de cozinha profissional, desde peixarias a gelatarias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	16 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
Distância entre guias	65 mm

Característica	Detalhe
Conformidade	Diretiva HACCP
Material interior/exterior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC
Dimensões (LPA)	790x800x1950 mm
Potência	3.5 kW
Potência frigorífica	2.85 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Arrefecimento (+65 a +10°C em 120min)	80 kg
Congelação (+65 a -18°C em 270min)	50 kg
Peso	200 kg
Refrigerante	R-452A
Programas	72 (8 categorias, 9 receitas cada)
Classe Climática	3 (Temperatura ambiente: +42 °C)
Conectividade	Entrada USB de série