

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Abatedor de Temperatura 8x GN1/1 ou 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.003M	Modelo:	CR-8 ECO HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CR-8 ECO HC
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	8

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 8 grelhas GN1/1 ou 600x400mm, ideal para arrefecimento e ultracongelamento eficiente.

Descricao Completa

Tecnologia de Frio Ultrarrápido — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional é uma solução indispensável para qualquer cozinha que exija eficiência e segurança alimentar. Concebido para arrefecer ou congelar produtos rapidamente, evita a proliferação bacteriana e preserva as características organoléticas dos alimentos, resultando em menos desperdício e maior qualidade das refeições. O design robusto, com interior e exterior em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência em ambientes de trabalho intensivos, enquanto os cantos arredondados facilitam a limpeza.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, pastelarias, e unidades de catering, este ultracongelador de temperatura oferece a flexibilidade de trabalhar com tabuleiros GN1/1 ou com as dimensões standard de pastelaria 600x400mm, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio. A incorporação desta solução tecnológica otimiza os processos de preparação e conservação, assegurando que os alimentos permaneçam frescos por mais tempo e que os picos de produção sejam geridos com facilidade. É um investimento crucial para a eficiência operacional e a conformidade com as normas de higiene.

Características Técnicas

Capacidade	8 tabuleiros GN1/1 ou tabuleiros de 600x400 mm (EN1)
Distância entre guias	65 mm
Material	Interior e exterior em aço inoxidável
Ralo na câmara	Sim, para evacuação de líquidos residuais
Porta	Dispositivo de fecho automático, fixação de abertura a 180º
Alarme	Abertura prolongada da porta
Classe climática	4

Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Refrigerante	R-290A
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Acessórios incluídos	Guias internas e sonda
Descongelação	Automática
Dimensões (LPA)	790x800x1290 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima do equipamento?

O equipamento tem capacidade para 8 tabuleiros GN1/1 com 65mm de distância entre guias. Em alternativa, pode utilizar tabuleiros de 600x400 mm (EN1), embora nesta configuração a capacidade seja ligeiramente reduzida.

2. Este abatedor de temperatura é adequado para pastelaria?

Sim, a possibilidade de utilizar tabuleiros de 600x400 mm (EN1) torna-o ideal para aplicações em pastelaria, além de ser perfeito para a restauração que utiliza tabuleiros GN1/1.

3. É fácil de limpar e manter?

Com cantos internos arredondados e a capacidade de extração das grelhas, a higienização é rápida e eficaz. Além disso, a câmara dispõe de um ralo para a perfeita evacuação de líquidos, simplificando a limpeza pós-utilização.

4. O equipamento possui funcionalidades de segurança?

Sim, a porta dispõe de um dispositivo de fecho automático e um alarme sonoro para alertar sobre aberturas prolongadas, contribuindo para a segurança operacional e a eficiência energética.

5. Consigo monitorizar a temperatura interna dos alimentos?

Sim, o abatedor de temperatura inclui uma sonda interna que permite monitorizar a temperatura dos alimentos, assegurando abates rápidos e precisos, essenciais para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.