

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Abatedor Temperatura p/ Carro GN 2/1 Remoto

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.844.003	Modelo:	FTW20.100 PURE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTW20.100 PURE
Instalação	De Chão
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional para carro, 20 tabuleiros GN 2/1, com grupo de refrigeração remoto. Garante segurança e frescura alimentar.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este arrefecedor profissional foi concebido para otimizar os processos de refrigeração e congelação rápida em cozinhas industriais e pastelarias. Com capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1 ou EN (60x80), permite baixar rapidamente a temperatura dos alimentos, garantindo a sua segurança, frescura e prolongando significativamente o seu tempo de conservação. A sua refrigeração ventilada e o evaporador com tratamento de cataforese asseguram uma circulação de ar eficiente e durabilidade, enquanto o grupo à distância minimiza o ruído e o calor no ambiente de trabalho.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras instalações de restauração coletiva que necessitem de abater rapidamente a temperatura de grandes volumes de alimentos cozinhados ou preparar produtos para ultracongelação. A sonda aquecida evita a formação de gelo e a interface com ecrã tátil garante um controlo intuitivo e preciso. O sistema HACCP com registo de alarmes e dados de temperatura oferece rastreabilidade e segurança alimentar, um aspeto crucial para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	20 tabuleiros GN2/1 ou EN (60x80)
Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Evaporador	Tratamento de cataforese
Refrigerante	R452A
Controlo	Ecrã Tátil 7", eletrónico e digital da temperatura e descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado de 80 mm, sem CFC
Construção	Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304

Segurança	Sistema de rastreabilidade HACCP, alarme de abertura prolongada da porta, sonda aquecida
Acessórios	Entrada USB de série e rampa
Grupo	À distância com condensação a ar (até 10 m)
Dimensões (LPA)	1250x1355/1845x2260 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este abatedor de temperatura suporta?

Este equipamento foi concebido para comportar até 20 tabuleiros no formato Gastronorm 2/1 ou European (60x80 cm), ideal para produções de grande volume em cozinhas profissionais.

2. O que significa "grupo à distância" e quais as suas vantagens?

O "grupo à distância" implica que a unidade de condensação pode ser instalada separadamente do abatedor, até 10 metros, reduzindo o ruído e o calor na cozinha e melhorando o conforto ambiental.

3. Este equipamento inclui funcionalidades de registo para controlo HACCP?

Sim, o abatedor integra um sistema de rastreabilidade HACCP completo, com registo de alarmes e histórico detalhado de temperaturas, permitindo a extração de dados para auditorias.

4. Qual o tipo de isolamento utilizado neste equipamento?

O produto apresenta isolamento de 80 mm em poliuretano injetado, totalmente isento de CFC (clorofluorcarbonetos), contribuindo para a eficiência energética e a proteção ambiental.

5. Quais as dimensões gerais do equipamento?

As dimensões totais do abatedor de temperatura são 1250 mm de largura, uma profundidade variável entre 1355 mm e 1845 mm (com rampa), e 2260 mm de altura, concebido para um carro.