

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.



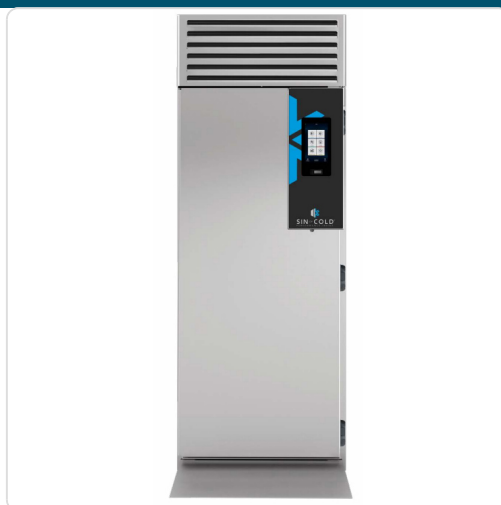
Acesso rapido
ao produto

Abatedor de Temperatura GN2/1 (20 Tab.)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.844.002	Modelo:	FT20.80PI PURE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	890 x 1375 x 2460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FT20.80PI PURE
Instalação	De Chão
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura industrial para 20 tabuleiros GN2/1. Refrigeração rápida e segura. Controlo digital e rastreabilidade HACCP.

Descricao Completa

abatedor de temperatura — Ultracongelador Profissional — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura de alta performance é essencial para qualquer cozinha profissional, permitindo um arrefecimento ou congelação rápida de alimentos, crucial para manter a qualidade, frescura e segurança alimentar. Com capacidade para 20 tabuleiros GN2/1, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho e assegura a conformidade com as normas HACCP, prevenindo o crescimento bacteriano e prolongando a vida útil dos produtos. A sua eficiência energética e construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garantem um investimento duradouro e de baixo custo de manutenção para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas de hotelaria, pastelarias, padarias e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos rapidamente. A funcionalidade de ultracongelamento é perfeita para preparar refeições com antecedência, gerir picos de procura e garantir a consistência dos produtos. A sua capacidade de rastreabilidade HACCP é inestimável para estabelecimentos que operam sob rigorosas diretrizes de segurança alimentar, oferecendo um controlo total sobre o historial de temperaturas e alarmes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Tabuleiros	20x GN2/1 ou EN (60x80)
Refrigeração	Ventilada com circulação otimizada
Evaporador	Com tratamento de cataforese
Refrigerante	R452A
Ecrã	Touch 7"

Característica	Detalhe
Controlo	Eletrónico e digital (temperatura e descongelação)
Isolamento	Poliuretano injetado de 80 mm (sem CFC)
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI 304
Porta	Com fecho magnético
Características Adicionais	Sistema rastreabilidade HACCP, alarme de abertura prolongada, sonda aquecida, entrada USB e rampa
Dimensões (LPA)	890x1375/1822*x2460 mm (*Profundidade com rampa)
Condições de Evap./Cond.	Evap. -10°C / Cond. +45°C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros que este abatedor de temperatura suporta?

Este equipamento foi concebido para acomodar até 20 tabuleiros nos formatos Gastronorm 2/1 ou EN (60x80), oferecendo uma versatilidade excecional para diversas necessidades culinárias e de armazenamento.

Como o abatedor contribui para a segurança alimentar?

Com um sistema de rastreabilidade HACCP integrado, este abatedor regista alarmes e o histórico de temperaturas, permitindo a extração de dados. Esta funcionalidade é vital para o controlo rigoroso e cumprimento das normas de segurança alimentar.

Este equipamento é fácil de operar?

Sim, o abatedor de temperatura dispõe de um ecrã tátil de 7 polegadas e controlo eletrónico e digital da temperatura e descongelação, garantindo uma operação intuitiva e precisa.

Qual o tipo de isolamento utilizado neste abatedor?

Para maximizar a eficiência térmica, o equipamento utiliza um isolamento de poliuretano injetado de 80 mm, totalmente isento de CFC, o que também o torna uma escolha mais ecológica.

É comum um abatedor industrial ter rampa e ligação USB?

Sim, este abatedor está equipado com uma rampa para facilitar o acesso do carro e uma entrada USB de série, permitindo a gestão e exportação de dados de forma cómoda e eficiente.