

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Abatedor de Temperatura 3x GN1/1 para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.001M	Modelo:	CR-3 ECO HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	590 x 700 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CR-3 ECO HC
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido para 3 tabuleiros GN1/1, em aço inox. Essencial para segurança alimentar e conservação otimizada em cozinhas.

Descricao Completa

abatedor de temperatura — Abatedor — Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução robusta e indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos e prevenindo a proliferação bacteriana. O seu design em aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. A porta com fecho automático e sistema de fixação a 180°, juntamente com o alarme de abertura prolongada, asseguram a manutenção da cadeia de frio e a eficiência energética do aparelho.

A tecnologia de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do ar frio, enquanto as guias internas amovíveis simplificam a higienização. Com cantos arredondados e extração das grelhas, a limpeza torna-se uma tarefa simples e eficaz. O grupo tropicalizado permite um desempenho fiável mesmo sob temperaturas ambientes elevadas, sendo ideal para cozinhas de grande atividade.

Aplicações Profissionais

O ultracongelador rápido é perfeito para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de arrefecer rapidamente os alimentos após a confeção, garantindo a sua segurança alimentar e prolongando a sua vida útil. Este aparelho permite o cumprimento das normas HACCP, sendo fundamental para a conservação de produtos frescos e congelados, otimizando a organização e a produtividade na sua cozinha. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 torna-o versátil para diversas preparações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 tabuleiros GN1/1
Distância entre guias	80 mm
Material	Aço inoxidável (interior e exterior)

Característica	Detalhe
Alarme de porta	Abertura prolongada
Grupo de Refrigeração	Tropicalizado 43°C (65% humidade)
Refrigerante	R-290
Dimensões (LPA)	590x700x520 mm
Potência	0.41 kW
Potência frigorífica	0.565 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min.	12 kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min.	6 kg
Peso	50 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a importância de um abatedor de temperatura numa cozinha profissional?

Um abatedor de temperatura é crucial para arrefecer ou congelar rapidamente os alimentos, minimizando o risco de proliferação bacteriana e garantindo a segurança alimentar conforme as diretrizes HACCP, além de preservar as qualidades organolépticas dos produtos.

2. Quais os benefícios do aço inoxidável na construção deste equipamento?

O aço inoxidável assegura durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características vitais em ambientes de cozinha profissional onde a higiene é uma prioridade máxima. Facilita também a manutenção a longo prazo.

3. Este abatedor de temperatura possui alguma funcionalidade para otimizar o consumo energético?

Sim, o equipamento dispõe de um dispositivo automático de fecho da porta e um alarme de abertura prolongada, que ajudam a evitar perdas de temperatura e, consequentemente, a otimizar o consumo energético, contribuindo para a eficiência operacional.

4. É fácil higienizar este abatedor de temperatura?

Com cantos interiores arredondados e guias internas que podem ser extraídas, este abatedor foi concebido para uma limpeza rápida e completa, satisfazendo as exigências de higiene rigorosas de qualquer estabelecimento alimentar.

5. Que tipo de alimentos posso processar com este abatedor de temperatura?

Este abatedor é versátil, sendo adequado para a maioria dos ingredientes e pratos, desde produtos

de pastelaria delicados até carnes e refeições prontas, permitindo tanto o arrefecimento rápido quanto a ultracongelação.