

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 5x GN1/1, com condensação a ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.002M	Modelo:	CR-5 ECO HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CR-5 ECO HC
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1, condensação a ar e interior em aço inoxidável. Ideal para cozinhas.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, garantindo o rápido arrefecimento ou congelação de alimentos, essencial para a segurança alimentar e preservação da qualidade. A sua construção em aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam a higienização, elemento crucial em ambientes de preparação alimentar. A funcionalidade de descongelação automática e a utilização de refrigerante ecológico demonstram um compromisso com a eficiência e a sustentabilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, estabelecimentos de catering e hotelaria, o ultracongelador permite preservar a frescura e as propriedades organoléticas dos alimentos, desde a carne e peixe, até pastelaria e sobremesas. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm torna-o versátil e adaptável à sua produção diária. Quer necessite de uma congelação rápida ou um arrefecimento eficaz, este abatedor é a solução perfeita para otimizar os seus processos culinários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	5 tabuleiros GN1/1 ou 4 tabuleiros 600x400 mm
Distância entre guias	65 mm
Material (Interior e Exterior)	Aço inoxidável
Design	Cantos arredondados
Higiene	Grelhas extraíveis para limpeza eficaz
Drenagem	Câmara com ralo para evacuação de líquidos
Condensação	Tabuleiro de recolha de condensados

Característica	Detalhe
Porta	Fecho automático, fixação de abertura a 180°, alarme de porta aberta
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)	790x700x850 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade deste abatedor de temperatura?

Este equipamento tem capacidade para 5 tabuleiros GN1/1. Poderá também utilizar tabuleiros de 600x400 mm, mas com a capacidade reduzida para 4 níveis.

2. O ultracongelador é fácil de limpar?

Sim, o interior e exterior são em aço inoxidável e os cantos são arredondados, facilitando a limpeza. As grelhas são extraíveis para uma higienização ainda mais eficaz.

3. Que tipo de refrigerante utiliza?

O aparelho utiliza o refrigerante R-290A, uma opção mais amiga do ambiente e eficiente em termos energéticos.

4. Possui alguma funcionalidade de segurança para a porta?

Sim, a porta está equipada com um dispositivo automático de fecho e um alarme para abertura prolongada, garantindo a manutenção da temperatura e a poupança energética.

5. As guias e a sonda vêm incluídas?

Sim, o abatedor de temperatura já inclui as guias internas e a sonda, permitindo-lhe começar a utilizá-lo de imediato para uma monitorização precisa.