

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 10x GN 1/1, Arrefecimento a Ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.006M	Modelo:	CR-10 ECO HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CR-10 ECO HC
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	10
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura industrial com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1. Garante arrefecimento rápido e ultracongelamento eficiente.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos, garantindo a sua segurança e qualidade. O aparelho permite o rápido arrefecimento ou congelamento de produtos, um fator crucial para preservar as suas propriedades organoléticas e prolongar a sua vida útil. A sua construção robusta em aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam significativamente a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, pastelarias, serviços de catering e hotelaria, este ultracongelador é fundamental para a gestão de grandes volumes de produção alimentar. A sua capacidade de processar diversas quantidades de alimentos, desde tabuleiros GN 1/1 até 600x400 mm, torna-o versátil e adaptável a diferentes necessidades. É uma adição inestimável que otimiza a produtividade e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 tabuleiros GN1/1 ou tabuleiros de 600x400 mm (reduzida em 1 nível)
Distância entre guias	65 mm
Material (Interior/Exterior)	Aço inoxidável
Design de limpeza	Cantos arredondados, grelhas extraíveis para higienização
Drenagem	Câmara com ralo para evacuação de líquidos residuais
Gestão de condensados	Tabuleiro de recolha de condensados

Característica	Detalhe
Porta	Fecho automático, fixação de abertura a 180°, alarme de abertura prolongada
Classe climática	6
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)	790x800x1420 mm

Perguntas Frequentes

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

Este abatedor está projetado para acomodar até 10 tabuleiros no formato Gastronorm 1/1, garantindo uma capacidade generosa para as suas necessidades de refrigeração rápida.

É possível utilizar tabuleiros de dimensões diferentes?

Sim, é possível utilizar tabuleiros de 600x400 mm, também conhecidos como EN1. No entanto, a capacidade será ligeiramente reduzida em um nível para otimizar o fluxo de ar e o desempenho do equipamento.

De que material é feito o interior e exterior do equipamento?

Tanto o interior como o exterior do abatedor de temperatura são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza para manter os padrões de higiene.

Como o equipamento garante uma limpeza eficaz?

O design inclui cantos arredondados no interior, que previnem a acumulação de sujidade. Adicionalmente, as grelhas são extraíveis para uma higienização completa e sem complicações, assegurando a máxima conformidade sanitária.

O abatedor de temperatura possui alguma funcionalidade de segurança para a porta?

Sim, a porta está equipada com um dispositivo de fecho automático e uma fixação para abertura a 180°, o que facilita o carregamento e descarregamento. Existe também um alarme sonoro que alerta em caso de abertura prolongada, contribuindo para a eficiência energética e a segurança alimentar.