

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



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura 5x GN1/1 Tátil, Condensação a Ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.010M	Modelo:	CR-5 Touch HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	23 kg	Dimensões:	790 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CR-5 Touch HC
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com controlo tátil, capacidade 5x GN1/1, arrefecimento e congelação rápidos para segurança alimentar e eficiência.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este ultracongelador profissional é a solução ideal para cozinhas de restauração, otimizando a conservação dos alimentos e garantindo a segurança alimentar. Com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm, este equipamento é essencial para qualquer operação que exija rapidez e eficiência no arrefecimento e congelação de produtos. O seu controlo tátil facilita a programação, tornando-o intuitivo e fácil de utilizar para toda a equipa.

A pensar na higiene e durabilidade, o interior e exterior são fabricados em aço inoxidável robusto, complementado por cantos arredondados que promovem uma limpeza integral. O isolamento de 60 mm em poliuretano injetado, sem CFC, assegura uma excelente eficiência energética e a manutenção de temperaturas ideais, mesmo em condições ambientais de +42 °C (Classe Climática 5). A integração de um ralo para líquidos residuais e um tabuleiro de recolha de condensados simplificam a manutenção.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, pastelarias e hotéis, este equipamento de congelação rápida é perfeito para a preparação e conservação de uma vasta gama de alimentos, desde pratos confeccionados a massas e gelados. Os seus 72 programas configuráveis, divididos em 8 categorias com 9 receitas cada, permitem uma adaptação flexível a diversas necessidades culinárias. Dispõe ainda de programas especiais para géneros alimentícios delicados, como a desinfeção de peixe, demonstrando a sua versatilidade.

A funcionalidade de passagem automática da fase de arrefecimento ou congelação para a fase de manutenção garante uma gestão contínua e segura dos alimentos. A refrigeração ventilada, com uma circulação de ar otimizada, assegura um desempenho consistente. O compressor hermético com condensador ventilado e o gás refrigerante R-452A são componentes de alta qualidade que contribuem para a fiabilidade do equipamento. A inclusão de guias internas, sonda e descongelação automática, juntamente com uma porta de fecho automático e fixação de abertura a 180°, otimizam o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Capacidade Tabuleiros	5x GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
Distância entre Guias	65 mm
Isolamento	60 mm, poliuretano injetado sem CFC
Classe Climática	5 (Temperatura ambiente: +42 °C)
Programas	72 (8 categorias com 9 receitas cada)
Refrigerante	R-452A
Dimensões (LPA)	790x700x850 mm
Potência	1.2 kW
Potência Frigorífica	0.7 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Cap. Arrefecimento (+65 a +10°C, 120 min.)	23 kg
Cap. Congelação (+65 a -18°C, 270 min.)	13 kg
Peso	105 kg

Perguntas Frequentes

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

Este abatedor foi concebido para acomodar até 5 tabuleiros GN1/1 ou prateleiras com dimensões de 600x400 mm (EN1), proporcionando grande flexibilidade para diversos tipos de preparação alimentar.

2. Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o abatedor é construído em conformidade com a diretiva HACCP e possui um alarme HACCP, garantindo a máxima segurança e higiene no manuseamento e conservação dos alimentos.

3. Quais são os materiais de construção e quais os benefícios para a limpeza?

O equipamento é fabricado integralmente em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, e apresenta cantos arredondados, facilitando a limpeza e prevenindo o acúmulo de sujidade e bactérias.

4. Existem programas específicos para certos tipos de alimentos?

Absolutamente! Além dos 72 programas standard, o abatedor inclui funcionalidades especiais para a confeção e arrefecimento de gelados, bem como para a desinfeção de peixe, entre outras aplicações especializadas.

5. Quais as vantagens da sonda e da porta de fecho automático?

A sonda interna permite um controlo preciso da temperatura dos alimentos. A porta, equipada com fecho automático e fixação de abertura a 180°, otimiza o uso no dia a dia, mantendo a temperatura interior estável e alertando em caso de abertura prolongada para evitar perdas energéticas.