

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 Tátil GN 1/1 - 8 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.011M	Modelo:	CR-8 Touch HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	790 x 800 x 1290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CR-8 Touch HC
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	8
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Ultracongelador profissional com controlo tátil, capacidade para 8 tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm. Ideal para arrefecimento e congelação rápida.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este ultracongelador industrial foi concebido para responder às exigências mais rigorosas de qualquer cozinha profissional. Com controlo tátil intuitivo e capacidade para múltiplos tabuleiros gastronorm, garante uma gestão térmica eficaz, preservando a qualidade e segurança alimentar dos seus produtos. A sua construção robusta em aço inoxidável e a conformidade com as diretivas HACCP asseguram um ambiente de trabalho higiénico e eficiente.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de arrefecer ou congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos. O rápido processo de arrefecimento evita a proliferação bacteriana, prolonga a vida útil dos alimentos e otimiza a organização do fluxo de trabalho na cozinha. Com programas especiais para gelados e desinfeção, este equipamento oferece uma versatilidade indispensável para diversas preparações culinárias.

Características Técnicas

Capacidade	8 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
Distância entre guias	65 mm
Exterior e Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC
Cantos	Arredondados para limpeza total
Câmara	Com ralo para evacuação de líquidos residuais
Porta	Fecho automático, fixação de abertura a 180º
Classe Climática	5 (Temperatura ambiente: +42 °C)

Programas	72 (8 categorias, 9 receitas cada)
Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Refrigerante	R-452A
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Acessórios incluídos	Guias internas e sonda
Descongelação	Automática
Conectividade	Entrada USB de série
Dimensões (LPA)	790x800x1290 mm
Potência	2 kW
Potência frigorífica	1.3 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade de Arrefecimento	(+65 a +10°C) ciclo 120 min. : 40 kg
Capacidade de Congelação	(+65 a -18°C) ciclo 270 min. : 24 kg
Peso	145 kg

Perguntas Frequentes

Este abatedor de temperatura cumpre as normas HACCP?

Sim, este abatedor de temperatura foi construído de acordo com a diretiva HACCP, incluindo alarme específico, garantindo a máxima segurança alimentar para a sua operação.

Qual é a capacidade de refrigeração e ultracongelação deste equipamento?

O aparelho pode refrigerar 40 kg de alimentos de +65°C para +10°C em 120 minutos e ultracongelar 24 kg de +65°C para -18°C em 270 minutos.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O interior e exterior em aço inoxidável, os cantos arredondados e as grelhas extraíveis foram pensados para uma higienização completa e sem esforço, essencial para qualquer ambiente de restauração.

Posso utilizar este equipamento para produtos específicos como gelados ou peixe?

Sim, este abatedor incorpora programas especiais especificamente desenvolvidos para gelados e para a desinfecção de peixe, otimizando o processo e os resultados para estes alimentos delicados.

Que tipo de conectividade oferece para gestão de dados?

Este modelo está equipado com uma entrada USB de série, permitindo a fácil exportação de dados de ciclo para análise e conformidade com os registos necessários.