

# 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.



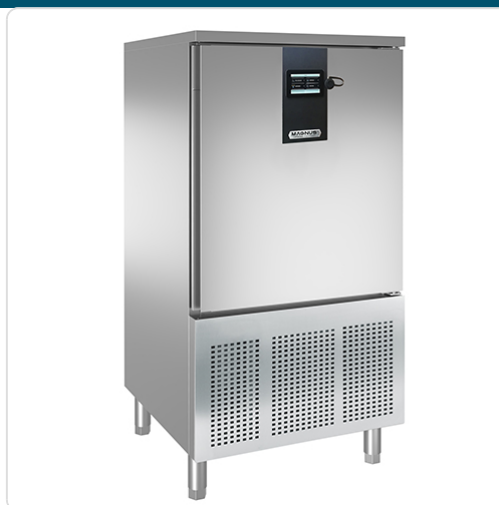
Acesso rapido  
ao produto

## Abatedor Temperatura Rápido 12 Tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                     |
|--------|----------------|------------|---------------------|
| SKU:   | MS0165.462.013 | Modelo:    | CR-12 Touch         |
| Marca: | MAGNUS         | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 50 kg          | Dimensões: | 790 x 800 x 1600 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Marca                 | MAGNUS      |
| Modelo                | CR-12 Touch |
| Instalação            | De Chão     |
| N° de Tabuleiros / GN | 12          |
| Tipo                  | Abatedor    |

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido profissional com capacidade para 12 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm. Ideal para cozinhas de alta exigência, garante segurança alimentar e eficiência.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução de vanguarda projetada para as mais exigentes cozinhas profissionais, garantindo a máxima segurança alimentar e otimização dos processos. Com capacidade para 12 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm, permite arrefecer e congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos, preservando as suas qualidades organoléticas e prolongando a frescura. A sua construção em aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam a limpeza, cumprindo rigorosamente as diretivas HACCP, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, catering, pastelarias e unidades de produção alimentar que necessitam de um desempenho robusto e fiável. Este ultracongelador permite preparar refeições com antecedência, gerir picos de produção e reduzir o desperdício alimentar, sendo um investimento crucial para a eficiência operacional. Com programas especiais para gelados, desinfeção de peixe e passagem automática entre fases de arrefecimento e congelação para manutenção, adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. A entrada USB de série oferece funcionalidades de registo e gestão de dados, otimizando ainda mais o controlo de qualidade na sua cozinha.

### Características Técnicas

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| Capacidade de Tabuleiros  | 12x GN1/1 e 600x400 mm (EN1) |
| Distância entre Guias     | 65 mm                        |
| Dimensões (LPA)           | 790x800x1600 mm              |
| Potência Elétrica (Total) | 2 kW                         |
| Potência Frigorífica      | 1.3 kW                       |

|                                                      |                                                                             |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Alimentação Elétrica                                 | 400V/3/50 Hz                                                                |
| Capacidade de Arrefecimento (+65 a +10°C em 120 min) | 50 kg                                                                       |
| Capacidade de Congelação (+65 a -18°C em 270 min)    | 30 kg                                                                       |
| Peso Líquido                                         | 175 kg                                                                      |
| Material Interior/Exterior                           | Aço Inoxidável                                                              |
| Isolamento                                           | Poliuretano injetado de 60 mm (sem CFC)                                     |
| Conclusão da Segurança                               | Diretiva HACCP, Alarme HACCP                                                |
| Cantos                                               | Arredondados (para fácil limpeza)                                           |
| Dispositivo de Porta                                 | Fecho automático, fixação de abertura a 180º, alarme de abertura prolongada |
| Classe Climática                                     | 3 (Temperatura ambiente: +42 °C)                                            |
| Número de Programas                                  | 72 programas (8 categorias com 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                                                        |

## Perguntas Frequentes

### Este abatedor de temperatura é adequado para qualquer tipo de alimento?

Sim, foi concebido para arrefecer e congelar uma vasta gama de alimentos, incluindo produtos de pastelaria, carnes, peixe e até gelados, com programas específicos para otimizar cada tipo de preparação.

### Qual a importância do isolamento de 60 mm sem CFC?

Um isolamento de 60 mm garante uma maior eficiência térmica, reduzindo o consumo de energia e mantendo as temperaturas ideais por mais tempo. A ausência de CFCs também assegura que o

equipamento é mais amigo do ambiente.

**Como é que o controlo tátil e a entrada USB beneficiam a minha cozinha?**

O controlo tátil facilita a programação e o ajuste das funções, tornando a operação intuitiva. A entrada USB permite guardar e analisar os dados de ciclos de trabalho, essencial para o controlo de qualidade e gestão HACCP.

**O que significam as diretivas HACCP e como o equipamento as cumpre?**

As diretivas HACCP referem-se a normas de segurança alimentar que previnem riscos biológicos, químicos e físicos. Este equipamento cumpre-as através do rápido arrefecimento/congelação, alarmes de temperatura e porta, e um design fácil de limpar com cantos arredondados.

**Com que frequência devo realizar a manutenção do abatedor de temperatura?**

Recomenda-se uma manutenção regular, incluindo a limpeza das serpentinas do condensador e verificação dos vedantes da porta, para garantir a eficiência e longevidade do equipamento. O design de extração das grelhas facilita a higienização diária.