

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 16x GN1/1 600x400mm Tátil

Informacoes do Produto

SKU:	MS0165.462.014	Modelo:	CR-16 Touch
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	790 x 800 x 1950 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CR-16 Touch
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	16
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Ultracongelador profissional com capacidade para 16 tabuleiros GN1/1 e controlo tátil, garantindo a máxima segurança e conservação dos alimentos.

Descricao Completa

Abatedor Rápido — Principais Vantagens

Este ultracongelador profissional é uma solução indispensável para cozinhas de alta produção e pastelarias, garantindo a conservação ideal de alimentos através de um arrefecimento e congelação rápidos. Fabricado com um interior e exterior em aço inoxidável e isolamento de poliuretano de alta densidade, este equipamento assegura durabilidade e eficiência energética, cumprindo rigorosamente as diretivas HACCP para máxima segurança alimentar. A sua tecnologia avançada permite a passagem automática da fase de arrefecimento ou congelação para a fase de manutenção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e pastelarias, este equipamento de arrefecimento rápido é perfeito para quem procura manter a qualidade e as propriedades nutricionais dos alimentos, mesmo após o processo de arrefecimento ou congelação. Com programas especiais para gelados e desinfeção de peixe, oferece versatilidade para diversas aplicações culinárias. A interface de controlo tátil facilita a operação, enquanto a capacidade para tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm permite gerir grandes volumes com facilidade, tornando-o um trunfo valioso no seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Capacidade	16 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)
Distância entre guias	65 mm
Material	Interior e exterior em aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC
Refrigeração	Ventilada com circulação de ar otimizada
Refrigerante	R-452A

Compressor	Hermético com condensador ventilado
Controlo	Tátil
Programas	72 (8 categorias com 9 receitas cada), especiais para gelados e desinfecção de peixe
Funcionalidades	Passagem automática para manutenção, descongelação automática, alarme HACCP, alarme de abertura prolongada da porta, cantos arredondados, ralo para evacuação de líquidos, tabuleiro de condensados, entrada USB
Dimensões (LPA)	790x800x1950 mm
Potência	3.5 kW
Potência frigorífica	2.85 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade Arrefecimento (+65 a +10°C em 120 min)	80 kg
Capacidade Congelação (+65 a -18°C em 270 min)	50 kg
Peso	200 kg
Classe climática	3 (Temperatura ambiente: +42 °C)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros do abatedor?

Este modelo de abatedor de temperatura foi concebido para acomodar até 16 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1), com uma distância de 65 mm entre guias, maximizando a sua capacidade de produção.

2. Qual a principal vantagem do controlo tátil?

O controlo tátil proporciona uma interface intuitiva e de fácil utilização, permitindo uma programação rápida e precisa das diversas funções e ciclos de arrefecimento e congelação disponíveis.

3. É seguro para uso em ambientes profissionais?

Sim, este abatedor de temperatura foi construído em conformidade com a diretiva HACCP, incluindo um alarme HACCP e cantos arredondados, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar no seu estabelecimento.

4. Que tipos de programas especiais oferece?

Para além dos 72 programas padrão, este equipamento inclui funcionalidades especiais para a preparação de gelados e a desinfeção eficaz de peixe, aumentando a versatilidade e a segurança dos alimentos processados.

5. O equipamento possui funcionalidades de segurança adicionais?

Sim, está equipado com um dispositivo automático de fecho na porta e um alarme para aberturas prolongadas, bem como uma sonda para monitorização interna, garantindo o controlo constante da temperatura e a segurança operacional.