

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Base Refrigerada Linha 700 com 4 Gavetões - 167L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.074	Modelo:	GTRGB-225
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2242 x 700 x 584 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRGB-225
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão
Linha	600, 700

Descrição Resumida

Base refrigerada de 167L, com 4 gavetões e frio ventilado, ideal para equipamentos da Linha 700. Otimiza o espaço de trabalho na sua cozinha.

Descrição Completa

Bancada Refrigerada Linha 700 — Base Refrigerada Linha 700 — Principais Vantagens

Concebida especificamente para integrar equipamentos de confeitaria da linha 700, esta bancada de frio garante uma solução de armazenamento eficiente e fiável para qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior (com exceção do painel posterior galvanizado), assegura durabilidade e fácil manutenção. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita ao seu espaço de trabalho, mantendo o plano superior dos equipamentos entre 850 mm e 900 mm.

O isolamento em poliuretano injetado, sem CFC e com densidade de 40 Kg/m³, proporciona uma eficiência térmica superior, resultando em menor consumo energético. A unidade condensadora hermética, com condensador ventilado e evaporador anti-corrosão, otimiza o desempenho de refrigeração. Dispõe ainda de um visor digital para controlo eletrónico preciso da temperatura e do sistema de descongelação, e um grupo deslizante que facilita a limpeza e a assistência técnica. A evaporação automática da água da condensação e o fundo com orifício para escoamento de água contribuem para uma operação higiénica e descomplicada.

Aplicações Profissionais

Esta base refrigerada é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram otimizar o espaço e a eficiência operacional. A sua integração perfeita com equipamentos de confeitaria da Linha 700 torna-a indispensável para chefes e equipas que necessitam de acesso rápido a ingredientes frescos durante a preparação de alimentos, melhorando o fluxo de trabalho e a produtividade. As gavetas de grande capacidade permitem organizar diversos produtos, mantendo-os à temperatura ideal de conservação.

Características Técnicas

Capacidade	167 litros
Exterior e Interior	Aço inoxidável (painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 kg/m ³
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Evaporação	Automática da água de condensação
Unidade Condensadora	Hermética, com condensador ventilado
Evaporador	Com tratamento anticorrosão
Controlo de Temperatura	Visor digital, eletrónico
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C
Tipo de Frio	Ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Acessibilidade	Grupo deslizante para limpeza e assistência
Gavetões	4
Altura (Pés Reguláveis)	Permite plano de trabalho entre 850 mm e 900 mm

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura de funcionamento?

A bancada refrigerada opera numa faixa de temperatura entre os -2 °C e os +8 °C, ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos frescos e preparados, garantindo a sua segurança alimentar e qualidade. Este controlo de temperatura é gerido por um visor digital eletrónico para máxima precisão.

É compatível com que linha de equipamentos?

Este equipamento foi concebido para ser utilizado como base refrigerada para equipamentos da linha de confeção 700. A sua altura é ajustável para garantir que o plano de trabalho dos seus aparelhos se situe entre 850 mm e 900 mm, assegurando ergonomia e funcionalidade na sua cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção?

A limpeza e manutenção são simplificadas graças ao seu interior e exterior em aço inoxidável e ao grupo deslizante da unidade condensadora. O fundo com orifício para escoamento de água e a evaporação automática da água da condensação também facilitam a higiene diária e a assistência

técnica, reduzindo o tempo de inatividade.

Que tipo de frio utiliza e qual o gás refrigerante?

A bancada utiliza um sistema de frio ventilado, que assegura uma distribuição homogênea da temperatura no interior para uma conservação eficaz dos alimentos. O gás refrigerante empregado é o R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.

Quantos gavetões possui e qual a sua finalidade?

Este modelo está equipado com 4 gavetões, que oferecem uma capacidade total de 167 litros. Estes gavetões são perfeitos para organizar e armazenar ingredientes volumosos ou grandes quantidades de produtos, mantendo-os facilmente acessíveis e à temperatura controlada diretamente no seu posto de trabalho.