

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



Base Refrigerada para Linha de Queima 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.078	Modelo:	GTRGB-225 6T
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2242 x 700 x 584 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRGB-225 6T
Instalação	De Bancada
Linha	600, 700
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Base refrigerada de 167L e 3 gavetas para Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Frio ventilado com temperatura de -2/+8°C.

Descricao Completa

Base Refrigerada Linha 700 — Base Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida especificamente para integrar-se perfeitamente sob equipamentos de confeitação da Linha 700, esta bancada refrigerada oferece uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos. A sua altura otimizada garante que o plano de trabalho dos equipamentos superiores se mantenha entre 850 mm e 900 mm, facilitando o fluxo de trabalho na cozinha profissional. Construída em aço inoxidável de alta qualidade, esta unidade apresenta excepcional durabilidade e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de restauração intensivos. O sistema de frio ventilado, juntamente com o gás refrigerante R-290, assegura uma distribuição uniforme da temperatura e um funcionamento ecológico. A limpeza e manutenção são simplificadas pelo grupo condensador deslizante, contribuindo para a longevidade do equipamento e a higiene do espaço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de refrigeração. É perfeito para manter ingredientes frescos e acessíveis, diretamente sob as áreas de confeitação, melhorando a eficiência e a produtividade da sua equipa. A refrigeração precisa, controlada por um visor digital, torna-a adequada para uma vasta gama de produtos alimentares, desde carnes e vegetais a laticínios, assegurando assim a máxima segurança alimentar. A sua construção robusta e funcionalidade concebida para uso exigente garantem um desempenho fiável em qualquer ambiente de cozinha profissional, mesmo nos mais movimentados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2242x700x584 mm
Capacidade	167 litros
Portas/Gavetas	3 kits de 2 gavetas e 1 gavetão

Construção Exterior/Interior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC (densidade 40 Kg/m³)
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Evaporação Condensação	Automática
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Controlo Temperatura	Visor digital, eletrónico
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Sistema de Frio	Ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Acesso Manutenção	Grupo deslizante

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta base refrigerada?

Esta base refrigerada oferece uma generosa capacidade de 167 litros, distribuída por três kits de duas gavetas e um gavetão, ideal para manter um elevado volume de ingredientes frescos e organizados.

2. Qual a gama de temperaturas que a base refrigerada pode atingir?

O equipamento opera com uma temperatura de trabalho precisa entre -2 °C e +8 °C, controlada digitalmente para garantir a conservação ótima dos seus produtos.

3. É fácil limpar e fazer a manutenção deste equipamento?

Sim, o design inclui um grupo condensador deslizante que facilita significativamente o acesso para limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene e funcionamento eficiente.

4. Este equipamento é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Esta bancada refrigerada é especialmente indicada para cozinhas profissionais com equipamentos da linha de queima 700, como restaurantes, hotéis e snack-bares, que exigem durabilidade e eficiência na conservação de alimentos.

5. Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais as vantagens?

O equipamento utiliza gás refrigerante R-290, conhecido pela sua alta eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para um funcionamento mais sustentável.