

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



Hotelequip.pt

Bancada Refrigerada para Sanduíches e Saladas 914mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.009	Modelo:	GTPZG-100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	914 x 700 x 895 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTPZG-100
Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 914mm em inox com tampo de granito e vitrine de vidro. Ideal para preparação de sanduíches e saladas em espaços profissionais.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho refrigerada é a solução ideal para a preparação de sanduíches e saladas. A sua estrutura compacta e robusta, totalmente injetada, garante durabilidade e desempenho excecional. Uma bancada em aço inoxidável facilita a manutenção da higiene, crucial em qualquer ambiente de restauração.

Este equipamento integra um sistema de refrigeração ventilada de alta eficiência, assegurando a conservação ideal dos ingredientes. As portas, equipadas com puxadores em aço inoxidável e dobradiças com sistema de retorno automático, oferecem praticidade e ergonomia no dia a dia. Com pés ajustáveis em altura, a adaptação a diferentes espaços e necessidades do utilizador é garantida. A unidade de condensação hermética com condensador ventilado e o evaporador com tratamento anticorrosão garantem uma operação fiável e duradoura.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, snack-bares, pastelarias e unidades hoteleiras que necessitam de uma estação de trabalho refrigerada para a preparação de alimentos frescos. A sua funcionalidade e design permitem uma integração harmoniosa em qualquer linha de confeção, aumentando a produtividade da sua equipa e garantindo a frescura dos ingredientes. É uma work table indispensável para processos que exigem rapidez na manipulação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Compacta, totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável
Interior	Aço inoxidável com cantos arredondados
Portas	Puxador incorporado em aço inoxidável, dobradiças com retorno automático e fixação de abertura
Prateleiras	Suportes de fixação ajustáveis em altura (inclui 1 grelha GN 1/1 e 2 pares de guias por porta)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura

Característica	Detalhe
Unidade de Condensação	Hermética com condensador ventilado
Evaporador	Com tratamento anticorrosão, evaporação automática dos condensados
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, densidade de 40 kg/m ³
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática
Tampo	Granito
Expositor de Ingredientes	Fechado por vitrine de vidro
Containers Aconselhados	5x GN1/6 (h100) (não incluídos)
Dimensões (LPA)	914x700x895/1093 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de refrigeração desta bancada?

Esta bancada opera com frio ventilado, garantindo uma distribuição homogénea da temperatura e uma conservação eficaz dos alimentos, essencial para produtos frescos como sanduíches e saladas.

Os recipientes para ingredientes estão incluídos no equipamento?

Não, os recipientes GN aconselhados (5x GN1/6 h100) não estão incluídos na aquisição da bancada, devendo ser comprados separadamente.

É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, o equipamento dispõe de pés em aço inoxidável ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada de trabalho às necessidades ergonómicas do espaço e do utilizador.

A bancada requer descongelação manual?

Não, a bancada possui um sistema de descongelação automática, o que simplifica a manutenção e assegura o bom funcionamento do equipamento sem intervenção constante.

Onde posso utilizar esta work table refrigerada?

Esta bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, cafetarias, hotelaria e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma área de preparação com refrigeração integrada para sanduíches, saladas e outros alimentos.