

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

Armário Frigorífico Profissional Porta de Vidro 386L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0108.462.026	Modelo:	GARS-601 PV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	693 x 726 x 2067 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GARS-601 PV
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional com porta de vidro, 386L, ideal para exposição e conservação de alimentos e bebidas. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Armário frigorífico profissional — Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este conservador vertical com porta de vidro é a solução ideal para estabelecimentos que procuram visibilidade e conservação eficiente. Projetado em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e fácil higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional ou espaço de restauração. O seu sistema de frio ventilado assegura uma distribuição homogénea da temperatura, mantendo os produtos frescos e apelativos para os seus clientes.

Com controlo eletrónico e descongelação automática, a gestão da temperatura é simplificada, otimizando o consumo energético e a preservação dos alimentos. A porta de fecho automático e o evaporador com tratamento anticorrosão são detalhes que aumentam a longevidade do equipamento e a segurança alimentar. Os pés reguláveis em altura permitem uma perfeita adaptação a qualquer superfície, facilitando a instalação e a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este frigorífico expositor é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes, cafés e pastelarias até hotéis e supermercados. É excelente para a exposição e conservação de bebidas, produtos lácteos, sobremesas e outros alimentos que necessitem de refrigeração constante e de serem visíveis ao público. A sua capacidade de 386 litros líquidos oferece espaço suficiente para uma organização eficiente do stock.

Devido à sua construção em aço inoxidável e características técnicas avançadas, este armário de conservação é uma mais-valia para operações que exigem rigor na manutenção do frio e apresentação impecável dos produtos. A sua eficiência energética de classe C também contribui para a redução dos custos operacionais, um fator crucial no setor da hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	693x726x2067 mm
Temperatura	-2 / +8 °C

Volume da câmara (bruto/líquido)	600 l / 386 l
Potência	0.251 kW
Potência frigorífica	0.369 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	120 kg
Gás refrigerante	R-290 (114 g)
Portas	1 (vidro)
Grelhas	3
Classe energética	C

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de funcionamento deste armário frigorífico?

Este armário frigorífico opera numa gama de temperaturas de -2 a +8 °C, sendo ideal para a conservação de uma variedade de alimentos e bebidas que requerem refrigeração.

2. O gás refrigerante utilizado é amigo do ambiente?

Sim, o gás refrigerante utilizado é o R-290, conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

3. É possível ajustar a altura dos pés do equipamento?

Sim, o armário está equipado com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes tipos de piso e facilitando a limpeza.

4. A porta de vidro oferece alguma funcionalidade especial?

Sim, a porta de vidro possui um dispositivo de fecho automático que garante a conservação da temperatura interna, minimizando a perda de frio e otimizando a eficiência.

5. Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?

Com a sua porta de vidro e excelente visibilidade, este armário é perfeito para pastelarias e padarias que desejam expor produtos como bolos, doces e sandes refrigeradas, mantendo-os frescos e visíveis para os clientes.