

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 868L - Frio Ventilado

Informacoes do Produto

SKU:	MS0108.462.009	Modelo:	GARS-1202
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	227 kg	Dimensões:	1388 x 726 x 2067 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GARS-1202
Capacidade (L)	701–1000 L
Instalação	De Chão
Refrigeração	Ventilado

Descrição Resumida

Armário refrigerador profissional de 868L com frio ventilado e portas de fecho automático. Ideal para conservação otimizada de alimentos em hotelaria.

Descrição Completa

Armário Frigorífico Profissional — Armário de Conservação — Principais Vantagens

Este conservador refrigerado destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene para qualquer cozinha profissional. O sistema de frio ventilado proporciona uma distribuição uniforme da temperatura, essencial para a conservação otimizada dos alimentos. Com um isolamento de poliuretano injetado sem CFC, este equipamento assegura uma excelente eficiência energética e um impacto ambiental reduzido, acompanhado de uma classe energética E.

Equipado com um controlo eletrónico de temperatura e descongelação, incluindo um visor digital, oferece precisão e facilidade de operação. As duas portas incluem um dispositivo automático de fecho, minimizando a perda de frio. A descongelação é automática, e a evaporação automática da água de condensação, juntamente com um evaporador com tratamento anticorrosão, garantem uma manutenção simplificada e uma vida útil prolongada do aparelho. Os pés em aço inoxidável, reguláveis em altura, permitem um ajuste perfeito a qualquer ambiente de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este refrigerador é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento fiável e de grande capacidade para a conservação de produtos frescos. A sua capacidade de 868 litros e as seis grelhas internas permitem uma organização eficiente do espaço, adaptando-se a variados tipos e quantidades de produtos. A faixa de temperatura de -2°C a +8°C é perfeita para manter carnes, laticínios, vegetais e outros ingredientes em condições ótimas.

A construção em inox facilita a limpeza e cumpre com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, tornando-o indispensável para cozinhas de alto volume e exigência. A robustez e a tecnologia avançada fazem deste equipamento um investimento inteligente para a sua cozinha, assegurando a qualidade dos seus ingredientes e a eficiência operacional diária.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1388x726x2067 mm
Temperatura	-2 / +8 °C
Volume da Câmara (bruto/líquido)	1200 l / 868 l
Potência	0.337 kW
Potência Frigorífica	0.593 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	227 kg
Gás Refrigerante	R-290 (81 g)
Portas	2
Grelhas	6
Classe Energética	E

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste equipamento frigorífico?

Este equipamento possui uma capacidade bruta de 1200 litros, com uma capacidade líquida utilizável de 868 litros, distribuída em seis grelhas.

Qual o tipo de frio utilizado e as suas vantagens?

O aparelho utiliza frio ventilado, o que garante uma distribuição homogénea da temperatura no interior, ideal para a conservação de diferentes tipos de alimentos e evitando a formação de gelo excessivo.

Este armário frigorífico é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, hotéis, e qualquer cozinha profissional que exija um armazenamento refrigerado eficiente e de grande volume.

Quais os principais materiais de construção e quais os seus benefícios?

O interior e exterior são em aço inoxidável, à exceção do painel posterior galvanizado, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.

Como é feita a regulação e controlo da temperatura?

A regulação da temperatura é eletrónica, com um visor digital para controlo preciso. A função de descongelação é automática, facilitando a gestão e manutenção do aparelho.