

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

Congelador Profissional Gastronorm GN1/1, 500L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0106.462.013	Modelo:	GACG-511
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	490 x 700 x 2010 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GACG-511
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Descricao Resumida

Congelador profissional de 500L com padrão GN1/1 para cozinhas. Conservação eficiente, frio ventilado e controlo digital de temperatura. Classe F.

Descricao Completa

Congelador GN1/1 — Principais Vantagens

Este congelador industrial com capacidade de 500 litros é a solução robusta e fiável para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design, que segue o padrão Gastronorm GN1/1, otimiza o espaço e a organização, tornando-o ideal para qualquer estabelecimento de restauração. Construído com materiais de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho constante em ambientes exigentes.

O aparelho de congelação opera de forma eficiente, mantendo os produtos alimentares em perfeitas condições. A sua tecnologia de frio ventilado assegura uma distribuição homogénea da temperatura, prevenindo a formação de gelo excessivo e protegendo a integridade dos alimentos. Com um sistema de fecho automático e uma fixação da porta a 180°, oferece praticidade e segurança no uso diário, enquanto os cantos arredondados no interior facilitam a limpeza e promovem a higiene.

Aplicações Profissionais

Este armário congelador é indispensável para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria. É perfeitamente adequado para restaurantes que necessitam de uma conservação eficaz de grandes volumes de ingredientes e pratos pré-preparados. Cozinhas industriais e serviços de catering beneficiarão da sua robustez e capacidade de manter os alimentos congelados de forma segura por longos períodos.

Além disso, estabelecimentos como pastelarias e charcutarias podem utilizá-lo para guardar produtos que requerem temperaturas de congelação específicas, garantindo a sua frescura e qualidade. O controlo digital de temperatura e descongelação facilita a gestão e adaptação às necessidades de cada tipo de produto, tornando-o uma aposta segura para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	490 x 700 x 2010 mm
Temperatura	-22 / -18 °C

Volume da câmara (bruto/líquido)	500 l / 224 l
Potência	239 W
Consumo de energia elétrica	6.69 kWh/24h
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	115 kg
Gás refrigerante	R-290 (112 g)
Portas	1
Grelhas incluídas	3
Classe energética	F

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil deste congelador profissional?

A capacidade líquida deste equipamento é de 224 litros, embora a capacidade bruta seja de 500 litros, o que proporciona um amplo espaço para armazenar diversos produtos. É ideal para cozinhas de grande volume de trabalho, permitindo a organização eficiente dos alimentos.

Este congelador consome muita energia elétrica?

Com um consumo de 6.69 kWh/24h e classificado como classe energética F, este equipamento oferece uma eficiência energética razoável para a sua categoria e capacidade. Recomenda-se uma avaliação do contexto de uso para otimizar o consumo.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras em aço plastificadas são facilmente removíveis para limpeza e as guias em aço inoxidável permitem o ajuste da altura. Esta flexibilidade é crucial para acomodar diferentes tamanhos de produtos e otimizar o espaço interno do congelador.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado? É seguro?

O aparelho utiliza gás refrigerante R-290, um hidrocarboneto natural com baixo potencial de aquecimento global e zero potencial de destruição da camada de ozono. É uma escolha ecologicamente responsável e segura quando manuseado corretamente.

Este equipamento é adequado para uso em ambientes de cozinha intensa?

Absolutamente. Projetado com interior e exterior em aço inoxidável, pés reguláveis e isolamento de poliuretano de alta densidade, garante durabilidade e funcionalidade, suportando as exigências de uma cozinha industrial. O seu desempenho robusto torna-o perfeito para uso contínuo.