

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Armário Frigorífico GN2/1 Conservação, 1400L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0108.462.002A	Modelo:	GARG-1402 HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1388 x 826 x 2008 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GARG-1402 HC
Capacidade (L)	Mais de 1000 L
Temperatura	Positiva
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário frigorífico de conservação de 1400L com frio ventilado e descongelação automática, ideal para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e duradouro.

Descricao Completa

armário frigorífico 1400L — Armário de Conservação — Principais Vantagens

Concebido para o armazenamento ideal de produtos frescos e preparados, este equipamento de refrigeração para conservação é um aliado robusto para qualquer cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o painel posterior galvanizado oferece proteção adicional. O sistema de frio ventilado assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os alimentos em condições ideais por mais tempo. A preocupação ambiental é evidente pela utilização de gás refrigerante R-290, minimizando o impacto ecológico.

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerador profissional é a solução perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que exija um método de conservação fiável e eficiente. A sua capacidade de 1400 litros e as três grelhas GN2/1 por porta permitem uma organização flexível e um acesso simplificado aos produtos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A funcionalidade de descongelação automática e a evaporação automática da água da condensação reduzem a necessidade de manutenção manual, libertando a sua equipa para outras tarefas cruciais.

Características Técnicas

Interior e Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Ângulos e Fundo	Arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m³, sem CFC
Refrigeração	Frio ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital

Portas	Com dispositivo automático de fecho e alarme de porta aberta prolongada
Descongelação	Automática
Evaporação de Água	Automática da condensação
Evaporador	Com tratamento anti-corrosão
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Pés	Em aço inoxidável reguláveis em altura
Grelhas	3 grelhas GN2/1 por porta
Capacidade	1400 litros

Perguntas Frequentes

Qual a importância do isolamento em poliuretano injetado?

O isolamento de alta densidade garante que a temperatura interna se mantém estável, otimizando o consumo de energia e a qualidade do frio para os alimentos.

O que significa "frio ventilado" e quais os seus benefícios?

O frio ventilado assegura uma distribuição homogênea do ar frio no interior do armário, evitando variações de temperatura e promovendo uma conservação mais eficaz dos produtos.

A utilização de gás R-290 é segura?

Sim, o gás R-290 é um refrigerante natural com baixo impacto ambiental, sendo uma escolha segura e amiga do ambiente para equipamentos de refrigeração.

Como o alarme de porta aberta prolongada contribui para a eficiência?

Este alarme ajuda a prevenir perdas de frio desnecessárias, alertando os utilizadores para o fecho das portas, o que se traduz em poupança energética e melhor conservação.

As grelhas GN2/1 são ajustáveis?

As grelhas são standard GastroNorm GN2/1, oferecendo grande versatilidade na organização interna do armário, adequando-se a diversos tipos e tamanhos de recipientes.