

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.



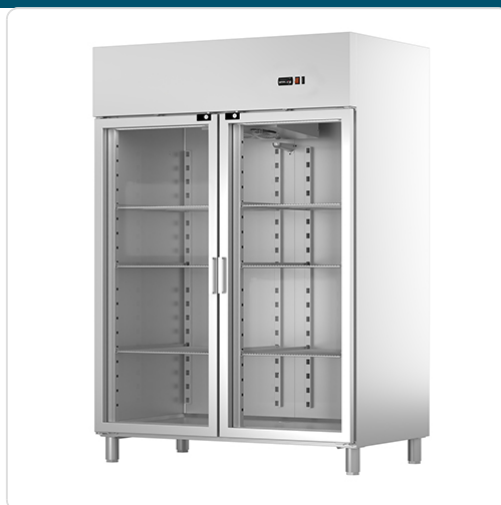
Acesso rapido
ao produto

Frigorífico Profissional GN2/1 Porta de Vidro, 1400L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0108.462.029	Modelo:	GARG-1402 PV HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	170 kg	Dimensões:	1388 x 826 x 2008 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GARG-1402 PV HC
Capacidade (L)	Mais de 1000 L
Instalação	De Chão
N° de Portas	1

Descrição Resumida

Armário frigorífico profissional de 1400L com porta de vidro, frio ventilado e capacidade GN2/1. Ideal para conservação de alimentos, eficiente em qualquer cozinha industrial.

Descrição Completa

Armário Frigorífico — Principais Vantagens

Este armário frigorífico de conservação, com capacidade de 1400 litros, é ideal para o armazenamento eficiente e seguro de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e isolamento de alta densidade asseguram uma refrigeração otimizada. É perfeito para manter os seus produtos frescos e visíveis, graças à sua porta de vidro, facilitando a gestão do stock.

O sistema de frio ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura, essencial para a conservação de alimentos. O controlo digital preciso e a descongelação automática minimizam a manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre na produção. Além disso, as grelhas GN2/1 por porta otimizam o espaço, adaptando-se às suas necessidades diárias.

Aplicações Profissionais

Este conservador refrigerado é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, como restaurantes, pastelarias, hotéis e refeitórios. A sua ampla capacidade e a porta de vidro são particularmente úteis em ambientes onde a organização e a visibilidade dos produtos são cruciais. É igualmente adequado para o armazenamento de ingredientes frescos e produtos pré-preparados, garantindo a sua integridade e segurança alimentar.

A adaptabilidade das grelhas GN2/1 torna-o numa excelência para armazenar tabuleiros gastronómicos, essenciais para a organização em cozinhas com elevado volume de trabalho. A durabilidade do equipamento e a facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente, características valorizadas em qualquer operação de hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

1388x826x2008 mm

Temperatura	-2 / +8 °C
Volume da Câmara (bruto/líquido)	1400 l / 874 l
Potência	337 W
Potência Frigorífica	593 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	170 kg
Classe Energética	E
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m3 (sem CFC)
Gás Refrigerante	R-290
Termóstato	Eletrônico digital
Grelhas Incluídas	3 x GN2/1 por porta
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste refrigerador?

Este equipamento funciona com uma faixa de temperatura entre -2 °C e +8 °C, permitindo uma conservação flexível e segura para diversos tipos de alimentos. É ideal para manter a frescura e a qualidade dos seus produtos por mais tempo.

É fácil monitorizar a temperatura interna?

Sim, o termóstato eletrônico digital integrado proporciona uma leitura precisa e de fácil acesso da temperatura, permitindo um controlo constante. Desta forma, pode garantir que os seus alimentos estão sempre nas condições ideais de conservação.

Quantas grelhas vêm incluídas e qual o seu tamanho?

O armário frigorífico é fornecido com três grelhas GN2/1 por porta, otimizando o espaço interno para acomodar tabuleiros de tamanho standard. Esta característica facilita a organização e o armazenamento eficiente de grandes quantidades de produtos.

O equipamento possui descongelação automática?

Sim, este conservador dispõe de um sistema de descongelação totalmente automático, o que elimina a necessidade de intervenção manual e garante o funcionamento contínuo. Além disso, a evaporação automática da água de condensação contribui para uma manutenção reduzida.

Os pés do equipamento são ajustáveis?

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 garantindo a estabilidade necessária. Esta funcionalidade é crucial para uma instalação segura e para o nivelamento em qualquer cozinha profissional.