

# 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



Hotelequip.pt

## Armário Congelador Profissional GN2/1 1400L

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                      |
|--------|-----------------|------------|----------------------|
| SKU:   | MS0106.462.002A | Modelo:    | GACG-1402 HC         |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:       | N/D                  |
| Peso:  | 178 kg          | Dimensões: | 1388 x 826 x 2008 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |                |
|----------------|----------------|
| Marca          | MAGNUS         |
| Modelo         | GACG-1402 HC   |
| Capacidade (L) | Mais de 1000 L |
| Instalação     | De Chão        |
| Temperatura    | Negativa       |

## Descrição Resumida

Armário congelador profissional de 1400 litros, ideal para manter produtos alimentares congelados de forma segura e eficiente em qualquer cozinha industrial.

## Descrição Completa

### Congelador Industrial — Principais Vantagens

Este conservador vertical gastronorm foi concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, garantindo a máxima segurança alimentar. Com um design robusto em aço inoxidável, oferece uma capacidade generosa para armazenar produtos congelados de forma eficiente. O sistema de frio ventilado assegura uma distribuição homogênea da temperatura, mantendo os alimentos em perfeitas condições. A sua construção inteligente inclui cantos e fundo arredondados, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene rigorosa necessária em ambientes profissionais exigentes.

O aparelho conta com um termóstato eletrónico digital para controlo preciso da temperatura, otimizando o consumo energético. Além disso, as portas com fecho automático e um alarme para aberturas prolongadas minimizam a perda de frio, contribuindo para a poupança de energia e a prolongação da vida útil dos alimentos. A descongelação automática e a evaporação automática da água de condensação simplificam as operações diárias, tornando este equipamento uma solução prática e fiável para qualquer negócio.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas comerciais que necessitam de um armazenamento fiável e de alta capacidade para produtos congelados. A compatibilidade GN2/1 torna-o versátil para a organização de alimentos em diferentes tipos de embalagens gastronorm, otimizando o espaço e a eficiência na preparação dos pratos. A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo, enquanto a facilidade de limpeza é um benefício crucial para manter os padrões de higiene exigidos, preservando a qualidade dos alimentos por mais tempo.

Este equipamento é uma peça fundamental para otimizar os fluxos de trabalho e assegurar a conservação adequada de ingredientes sensíveis à temperatura. A sua versatilidade permite o armazenamento eficaz de carnes, peixe, vegetais e produtos pré-confeccionados, mantendo as suas

propriedades organolépticas. A eficiência energética, salientada pela classe E, ajuda a reduzir os custos operacionais, um fator importante para a rentabilidade do seu negócio.

**Características Técnicas**

|                            |                                                            |
|----------------------------|------------------------------------------------------------|
| Dimensões (LPA)            | 1388x826x2008 mm                                           |
| Temperatura                | -22 / -18 °C                                               |
| Capacidade Bruta           | 1400 l                                                     |
| Capacidade Líquida         | 874 l                                                      |
| Potência                   | 1247 W                                                     |
| Potência Frigorífica       | 735 W                                                      |
| Alimentação Elétrica       | 230V/1/50 Hz                                               |
| Peso                       | 178 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 |
| Sistema de Frio            | Frio ventilado                                             |
| Gás Refrigerante           | R-290                                                      |
| Grelhas Incluídas          | 3 GN2/1 por porta                                          |
| Pés                        | Aço inoxidável reguláveis em altura                        |

**Perguntas Frequentes**

**Qual a faixa de temperatura que este refrigerador profissional oferece?**

Este equipamento opera numa faixa de temperatura ideal de -22 °C a -18 °C, garantindo a conservação perfeita de produtos sujeitos a congelação.

**O armário é adequado para cozinhas com muito movimento e frequente abertura de portas?**

Sim, o aparelho possui portas com fecho automático e um alarme que alerta para aberturas prolongadas, minimizando a perda de frio e otimizando a eficiência energética em todas as situações.

**Como é feita a manutenção e limpeza interna do equipamento?**

A conceção com cantos e fundo arredondados no interior e exterior em aço inoxidável facilita a limpeza, impedindo a acumulação de sujidade e assegurando a máxima higiene.

**Que tipo de tecnologia de refrigeração utiliza e que impacto tem no ambiente?**

O aparelho emprega um sistema de frio ventilado com gás refrigerante R-290, um gás com baixo impacto ambiental, e isolamento em poliuretano injetado sem CFC, mostrando um compromisso com a sustentabilidade.

**Inclui acessórios para organização interna, como grelhas?**

Sim, o equipamento inclui 3 grelhas GN2/1 por porta, permitindo uma organização eficiente do espaço interno para diferentes formatos de contentores gastronorm.