

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

Bancada Refrigerada Inox 255 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.001A	Modelo:	GTRS-150 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	1492 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTRS-150 HC
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Linha	600

Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 2 portas em aço inoxidável, 255 litros, com frio ventilado e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

bancada refrigerada industrial — Armazenamento Otimizado — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho refrigerada é a solução perfeita para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma conservação eficiente e fiável dos alimentos. Construído integralmente em aço inoxidável, com exceção do painel posterior galvanizado, este equipamento garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de elevada exigência higiénica. O seu design com cantos arredondados facilita ainda mais a manutenção diária, prevenindo a acumulação de sujidade.

Com um sistema de frio ventilado e termóstato eletrónico digital, esta bancada assegura uma temperatura homogénea e precisa, protegendo a qualidade dos seus ingredientes. As portas possuem um mecanismo de fecho automático e fixação de abertura, otimizando a eficiência energética e a acessibilidade. Além disso, o sistema de evaporação automática da água de condensação e o evaporador com tratamento anti-corrosão sublinham a sua robustez e longevidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e snack-bares, esta bancada de conservação oferece um espaço de trabalho adicional enquanto mantém frescos os produtos essenciais. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto como zona de preparação de alimentos como para o armazenamento temporário de ingredientes, contribuindo para uma cozinha mais organizada e funcional. Perfeita para estabelecimentos com espaço limitado que procuram maximizar a eficiência sem comprometer a qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	1492x600x850 mm
Potência	0.249 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade Total (Bruto/Líquido)	255 l / 153 l
Número de Portas	2
Peso	90 kg
Classe Energética	C
Material Interior e Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m ³ , sem CFC)
Sistema de Frio	Ventilado
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital
Gama de Temperatura	-2 / +8 °C
Gás Refrigerante	R-290
Pés	Pés reguláveis em altura em aço inoxidável
Grupo	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Acessórios Incluídos	1 grelha por porta
Fundo	Com orifício para escoamento de água
Aba	100 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de armazenamento deste equipamento?

A bancada oferece uma capacidade bruta de 255 litros e uma capacidade líquida de 153 litros, proporcionando um espaço amplo para a conservação de diversos produtos num ambiente de trabalho exigente.

Este equipamento é adequado para padarias ou pastelarias devido à sua gama de temperatura?

Sim, com uma gama de temperatura de -2 a +8 °C, é ideal para a conservação de massas, cremes e outros ingredientes sensíveis, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. É uma escolha excelente para este tipo de negócios.

Quais os benefícios do isolamento em poliuretano injetado?

O isolamento em poliuretano injetado com densidade de 40 kg/m³, e sem CFC, garante uma elevada eficiência energética, minimizando a perda de frio e assegurando uma temperatura interna estável, o que resulta em poupança de custos operacionais.

A manutenção e limpeza são simplificadas neste modelo?

Com efeito, o interior e exterior em aço inoxidável, os ângulos arredondados, o fundo com orifício de drenagem e o grupo deslizante foram concebidos para facilitar a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

As portas possuem alguma característica especial para a conservação dos produtos?

Sim, as portas estão equipadas com um mecanismo de fecho automático para evitar perdas de temperatura e incluem uma função de fixação de abertura, muito prática para momentos de maior movimento e reabastecimento do interior.