

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

Bancada Refrigerada com Pio Inox 255L -2/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.037A	Modelo:	GTRS-150-F HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1492 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de aço inoxidável com pio integrado, 255 litros de capacidade e temperatura de -2/+8°C para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este balcão frigorífico combina funcionalidade de preparação com capacidade de conservação refrigerada. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a higiene, tornando-a numa aquisição indispensável para o fluxo de trabalho diário.

A integração de um pio generoso, com dimensões de 350x360x150 mm, confere uma solução prática para tarefas de lavagem e preparação de alimentos, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha. O design inclui pés reguláveis para se adaptar perfeitamente a diferentes alturas de trabalho, melhorando a ergonomia para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de uma superfície de trabalho refrigerada e a capacidade de lavagem integrada. É perfeita para a preparação de saladas, sanduíches, sobremesas e outros alimentos que requerem conservação a temperaturas controladas, minimizando as deslocações e maximizando a produtividade.

A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de trabalho principal ou como apoio em áreas de preparação específicas, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a frescura dos ingredientes. A qualidade dos materiais e a eficiência da refrigeração são cruciais para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Características Técnicas

Interior e Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
---------------------	--

Acabamentos Internos	Ângulos, fundo e planos arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m3), sem CFC
Tipo de Frio	Ventilado
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital
Portas	Dispositivo automático de fecho e fixação de abertura
Evaporação da Condensação	Automática
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Aba	100 mm
Gás Refrigerante	R-290
Grupo Refrigerador	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Grelhas Incluídas	1 por porta
Pio Integrado	350x360x150 mm
Dimensões (LPA)	1492x600x850 mm
Potência	0.249 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade Bruta/Líquida	255 l / 153 l
Número de Portas	2
Classe Energética	C

Perguntas Frequentes

Qual a importância do isolamento de poliuretano neste balcão refrigerado?

O isolamento de poliuretano injetado, com densidade de 40 kg/m3 e isento de CFC, garante uma

elevada eficiência energética. Isto minimiza as perdas de frio, contribuindo para uma conservação mais eficaz dos alimentos e uma redução dos custos operacionais.

Como funciona o sistema de frio ventilado e quais os seus benefícios?

O sistema de frio ventilado assegura uma distribuição homogénea da temperatura no interior da bancada, mantendo os alimentos frescos por mais tempo. Além disso, previne a formação excessiva de gelo, o que prolonga a vida útil do equipamento e facilita a sua manutenção.

Este equipamento possui funcionalidades que facilitam a limpeza?

Sim, o design com ângulos, fundo e planos arredondados, juntamente com o grupo deslizante, torna a limpeza e a manutenção deste balcão refrigerado extremamente fáceis. O fundo com orifício de drenagem de água também simplifica a remoção de líquidos, garantindo a máxima higiene.

Quais são as vantagens da utilização do gás refrigerante R-290?

O gás refrigerante R-290 é uma alternativa ecológica e eficiente, com um baixo impacto ambiental. Garante um desempenho de refrigeração superior, ao mesmo tempo que cumpre as regulamentações ambientais mais recentes, sendo uma escolha sustentável para o seu negócio.

Que tipo de estabelecimentos beneficiarão mais com este balcão com lava-loiça?

Este balcão com pia é ideal para estabelecimentos que necessitam de otimizar o espaço de trabalho e as operações de preparação, como restaurantes, snack-bares, pastelarias e charcutarias. A combinação de refrigeração e lavagem num só equipamento melhora a eficiência e a funcionalidade da sua cozinha.