

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Bancada Refrigerada com Pio Aço Inox, 395L, -2/+8 °C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.038A	Modelo:	GTRS-200-F HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2017 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTRS-200-F HC
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Linha	600

Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 3 portas e pio integrado em aço inox, 395L, -2/+8 °C, ideal para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e durável.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta bancada de frio ventilado, uma solução robusta e altamente eficiente para a conservação de alimentos frescos. Construída totalmente em aço inoxidável, com exceção do painel posterior em galvanizado, garante durabilidade e higiene. O sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os seus produtos conservados de forma ideal em ambientes exigentes.

Os materiais de isolamento de alta densidade sem CFC, aliados ao termóstato eletrónico digital para controlo preciso, resultam num equipamento com excelente eficiência energética. As portas com dispositivo de fecho automático e fixação de abertura facilitam o manuseamento diário, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando perdas de frio. Além disso, o sistema de evaporação automática da água de condensação e o evaporador com tratamento anticorrosão simplificam a manutenção e prolongam a vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram otimizar o espaço de trabalho e, simultaneamente, dispor de um sistema de refrigeração eficaz. A sua concepção com pio integrado de 350x360x150 mm e aba de 100 mm a torna perfeita para tarefas de preparação que requerem acesso imediato a água, como a lavagem de vegetais ou utensílios. O grupo deslizante torna a limpeza e assistência técnica significativamente mais simples, reduzindo o tempo de inatividade.

Com três portas e grelhas incluídas, oferece uma capacidade generosa para armazenar ingredientes, contribuindo para uma organização eficiente e um ambiente de trabalho mais produtivo. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer superfície, garantindo a estabilidade e o alinhamento adequado do equipamento, essencial para a segurança e

funcionalidade em qualquer cozinha industrial.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2017x600x850 mm
Capacidade	395 L (bruto) / 231 L (líquido)
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Potência	0.249 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Número de Portas	3
Gás Refrigerante	R-290
Classe Energética	C
Dimensões do Pio	350x360x150 mm
Aba	100 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de armazenamento desta bancada refrigerada?

A bancada oferece uma capacidade bruta de 395 litros e uma capacidade líquida de 231 litros, ideal para a conservação de uma grande variedade de produtos.

O pio incluído é adequado para lavagem intensiva?

Sim, o pio possui dimensões generosas de 350x360x150 mm e uma aba de 100 mm, sendo perfeitamente adequado para tarefas de lavagem e preparação em cozinhas com elevado ritmo de trabalho.

Como é garantida a higiene e fácil manutenção do equipamento?

O interior e exterior em aço inoxidável, bem como os ângulos arredondados e o grupo deslizante, facilitam a limpeza profunda, assegurando os mais altos padrões de higiene. O evaporador com tratamento anticorrosão reduz a necessidade de intervenções frequentes.

Que tipo de sistema de refrigeração esta bancada utiliza?

Este equipamento utiliza um sistema de frio ventilado com termóstato eletrónico digital, garantindo uma distribuição homogénea da temperatura e um controlo preciso para a melhor conservação dos alimentos.

Este equipamento é amigo do ambiente?

Sim, o isolamento em poliuretano injetado é livre de CFC (clorofluorcarbonetos), contribuindo para a proteção da camada de ozono. Além disso, utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua menor pegada ambiental.