

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Bancada Refrigerada Gastronorm 2 Portas, 290L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.010A	Modelo:	GTRG-135 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	92 kg	Dimensões:	1342 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTRG-135 HC
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Portas	2
Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 2 portas e 290L de capacidade. Ideal para cozinhas industriais, oferece frio ventilado e compatibilidade Gastronorm.

Descricao Completa

Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada com duas portas foi concebida para suprir as necessidades de conservação intensiva em gastronomia profissional. A sua robustez, aliada a um sistema de frio ventilado, assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os alimentos frescos e seguros para consumo, o que é essencial para qualquer cozinha industrial. A facilidade de limpeza e manutenção, garantida pelo grupo deslizante e a evaporação automática da condensação, otimizam o tempo da sua equipa e prolongam a vida útil do equipamento.

Com um design que integra um interior e exterior em aço inoxidável, com exceção do painel posterior em galvanizado, esta mesa de refrigeração oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, indispensáveis para ambientes de trabalho exigentes. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço, assegurando estabilidade e ergonomia no posto de trabalho. Desfrute de um controlo preciso da temperatura através do termóstato eletrónico digital e de portas com fecho automático, que minimizam a perda de frio e contribuem para a eficiência energética do negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que exigem soluções de refrigeração de alto desempenho. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm torna-a perfeita para a preparação e armazenamento eficiente de ingredientes em cozinhas profissionais. A sua versatilidade permite o uso como bancada inox de trabalho para o manuseamento de alimentos, enquanto mantém os produtos refrigerados sempre à mão.

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure otimizar o fluxo de trabalho e garantir o cumprimento das normas de segurança alimentar. Seja para o pré-preparo

de refeições ou para o armazenamento de produtos semi-acabados, esta mesa de refrigeração oferece fiabilidade e desempenho contínuo, mesmo nas condições de maior utilização.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1342x700x850 mm
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Potência	0.249 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade Bruta/Líquida	290 l / 143 l
Portas	2
Peso	92 kg
Classe Energética	C
Gás Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado
Aba	100 mm
Grelhas Incluídas	1 por porta

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que esta bancada oferece?

A bancada refrigerada opera numa faixa de temperatura entre -2 °C e +8 °C. Esta amplitude é ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos, desde produtos frescos a semipreparados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o grupo deslizante facilitam a limpeza e a manutenção. Além disso, a evaporação automática da água da condensação contribui para uma higiene constante e reduz a necessidade de intervenções manuais.

Este equipamento é adequado para cozinhas de alta intensidade?

Com certeza. Concebida para uso profissional e industrial, a bancada suporta o ritmo acelerado de cozinhas exigentes, sendo uma worktable confiável e duradoura para o dia a dia.

Posso utilizar tabuleiros Gastronorm nesta bancada?

Sim, a bancada é totalmente compatível com as normas Gastronorm, otimizando o espaço interior e permitindo uma organização eficiente dos alimentos em tabuleiros padronizados.

Quais os benefícios do gás refrigerante R-290?

O gás refrigerante R-290 é uma opção mais ecológica e eficiente energeticamente, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio e para a redução dos custos operacionais a longo prazo.