

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

Bancada Refrigerada GN 2 Portas 290L -2/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.016A	Modelo:	GTRG-135 SE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1342 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	Demolhador Bacalhau
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Portas	2
Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional de 2 portas, 290L, ideal para conservação em cozinhas industriais. Temperatura: -2/+8°C. Classe C.

Descricao Completa

Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta bancada refrigerada de alta performance, ideal para a conservação impecável de alimentos em estabelecimentos de restauração. Concebida para otimizar o espaço e a eficiência, esta mesa fria oferece 290 litros de capacidade de refrigeração e opera numa faixa de temperatura entre -2 °C e +8 °C, garantindo a frescura dos seus produtos gastronómicos. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta work table refrigerada torna-a indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e snack-bares, onde a manutenção da cadeia de frio é crucial. O seu design sem tampo permite a integração perfeita sob bancadas existentes, enquanto o grupo deslizante facilita as operações de limpeza e assistência técnica, minimizando interrupções. É a solução perfeita para uma organização eficiente e um fluxo de trabalho otimizado.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Interior/Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Design	Ângulos, fundo e planos arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m3, sem CFC

Característica	Especificação
Refrigeração	Frio ventilado
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital
Portas	2, com fecho automático e fixação de abertura
Evaporação	Automática da água de condensação
Evaporador	Com tratamento anti-corrosão
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Gás Refrigerante	R-290
Grupo Frigorífico	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Capacidade Bruta/Líquida	290 l / 143 l
Grelhas Incluídas	1 por porta
Dimensões (LPA)	1342x700x850 mm
Potência	0.249 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Classe Energética	C

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta bancada é mais indicada?

Esta bancada refrigerada é ideal para restaurantes, cafés, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de conservar alimentos de forma eficiente e higiénica sob uma bancada de trabalho.

Qual é a temperatura de operação deste equipamento e que tipo de gás utiliza?

O equipamento opera entre -2 °C e +8 °C, sendo perfeito para uma vasta gama de produtos frescos. Utiliza o gás refrigerante R-290, que é mais ecológico e eficiente.

Como é efetuada a limpeza e manutenção do grupo frigorífico?

O grupo frigorífico possui um sistema deslizante, o que simplifica significativamente a limpeza

profunda e qualquer intervenção técnica, garantindo a longevidade e o bom funcionamento do seu equipamento.

Quantas grelhas vêm incluídas e qual a sua função?

O equipamento inclui uma grelha por porta, permitindo uma melhor organização interna dos produtos e otimizando o espaço de armazenamento refrigerado na sua mesa de apoio.

Esta bancada refrigerada pode ser integrada em um ambiente de trabalho existente?

Sim, o facto de ser um modelo sem tampo permite a sua fácil integração em qualquer bancada de trabalho, adaptando-se perfeitamente ao design e às necessidades da sua cozinha industrial.