

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

Bancada Refrigerada Industrial 3 Portas GN 1/1, 414L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.042A	Modelo:	GTRG-180 SE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1792 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTRG-180 SE
Capacidade (L)	401-700 L
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Portas	3
Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada industrial de 3 portas e 414 litros, perfeita para cozinhas profissionais. Conserva alimentos a -2/+8 °C com eficiência.

Descricao Completa

Armazenamento Refrigerado – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, esta bancada refrigerada combina robustez com tecnologia de ponta. Proporciona uma refrigeração ventilada uniforme, essencial para a conservação impecável dos seus produtos alimentares. A sua estrutura em aço inoxidável garante maior durabilidade e facilidade de higienização, adaptando-se perfeitamente aos ambientes mais exigentes de restauração.

O design funcional inclui portas com fecho automático e sistema de fixação para abertura prolongada, agilizando o acesso e o trabalho diário. Para além disso, o evaporador com tratamento anticorrosão e a evaporação automática da água de condensação asseguram uma manutenção simplificada e uma vida útil mais longa do equipamento. É uma mesa de trabalho que certamente irá aumentar a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de uma solução de armazenamento e preparação de alimentos eficiente. Esta bancada de apoio refrigerada GN 1/1 é perfeita para manter ingredientes frescos ao alcance durante a confeção de pratos. A sua versatilidade permite que seja utilizada como base para outros equipamentos de cozinha, tornando-a um elemento central na organização do espaço de trabalho. Adapta-se a padarias e pastelarias para conservação de massas e cremes, bem como a qualquer cozinha profissional com necessidade de uma work table refrigerada e fiável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material (Interior e Exterior)	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Design Interno	Ângulos, fundo e planos arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC
Sistema de Frio	Ventilado
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital
Portas	Dispositivo automático de fecho e fixação de abertura
Evaporação	Automática da água de condensação
Evaporador	Tratamento anticorrosão
Fundo	Orifício para escoamento de água
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Capacidade Bruta/Líquida	414 / 214 litros
Número de Portas	3
Grelhas Incluídas	1 por porta
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Gás Refrigerante	R-290
Grupo Frigorífico	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Dimensões (LPA)	1792 x 700 x 850 mm
Potência	0.249 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Classe Energética	C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna desta bancada de refrigeração?

Esta bancada oferece uma capacidade bruta de 414 litros e uma capacidade líquida de 214 litros,

ideal para o armazenamento de diversos produtos alimentares em cozinhas profissionais. O seu design permite uma organização eficiente com uma grelha por porta.

É fácil limpar o equipamento?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável e os ângulos arredondados facilitam significativamente a limpeza e manutenção. Além disso, o grupo frigorífico é deslizante, o que simplifica tanto a higienização quanto a assistência técnica, garantindo a máxima higiene alimentar.

Que tipo de refrigeração utiliza e qual a sua gama de temperaturas?

Dispõe de um sistema de frio ventilado, que assegura uma distribuição homogénea da temperatura entre -2 °C e +8 °C. Esta amplitude de temperatura é perfeita para manter uma vasta gama de alimentos em condições ideais de conservação.

Qual é a classificação energética deste aparelho?

A bancada refrigerada possui uma classe energética C, indicando um bom equilíbrio entre desempenho e consumo. Utiliza gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para operações mais sustentáveis.

Este móvel pode ser utilizado como mesa de trabalho?

Sim, os pés em aço inoxidável com regulação em altura permitem um ajuste ergonómico, tornando-a uma excelente mesa de trabalho para a preparação de alimentos. A sua superfície robusta suporta as exigências da rotina de uma cozinha movimentada.