

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 para Pizzaria 404L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.015	Modelo:	GTRP-150HC GR
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	114 kg	Dimensões:	1492 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTRP-150HC GR
Aplicação	Pizzaria
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão

Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional com 404L de capacidade e 2 portas, ideal para preparação de pizzas e outros alimentos em cozinhas industriais.

Descricao Completa

Bancada de Pizza Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em pizzarias e cozinhas profissionais, esta bancada de preparação refrigerada oferece um desempenho fiável e uma durabilidade excecional. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, com exceção do painel posterior galvanizado, assegura resistência e conformidade com os mais altos padrões de higiene. É a solução ideal para manter os seus ingredientes frescos e organizados, contribuindo para a eficiência da sua equipa e a qualidade final dos seus pratos.

Equipada com um termóstato eletrónico digital, permite um controlo preciso da temperatura interna, essencial para a conservação de alimentos sensíveis. As portas possuem um dispositivo automático de fecho e fixação de abertura, facilitando o acesso e a gestão do espaço. O sistema de evaporação automática da água de condensação e o evaporador com tratamento anticorrosão garantem um funcionamento sem preocupações e prolongam a vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho refrigerada é perfeita para qualquer estabelecimento de restauração que exija uma área de preparação funcional e refrigerada. Desde pizzarias movimentadas a restaurantes com grande volume de produção, a sua capacidade para 10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta, com uma distância entre guias de 45 mm, oferece versatilidade para diversas necessidades de confeção. Para além da preparação de pizza, este equipamento é excelente para buffets frios, saladas ou sandes gourmet, onde a frescura dos ingredientes é crucial. A limpeza e assistência são simplificadas pelo grupo deslizante e pelos pés reguláveis em altura, adaptando-se a qualquer ambiente de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1492x800x850 mm
Potência	0.22 kW
Potência frigorífica	0.369 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade (bruto/líquido)	404 l / 279 l
Portas	2
Peso	114 kg
Classe energética	D
Temperatura de trabalho	-2 / +8 °C
Frio	Estático por gravidade
Aba	100 mm
Gás refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado com densidade 40 kg/m3, sem CFC
Capacidade tabuleiros	10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta
Guias incluídas	5 pares por porta

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna da bancada refrigerada?

Esta bancada dispõe de uma capacidade bruta de 404 litros e líquida de 279 litros, oferecendo amplo espaço para armazenar ingredientes de forma eficiente. É ideal para estabelecimentos com alta demanda de produção.

Que tipo de refrigeração utiliza e qual o gás refrigerante?

A bancada utiliza um sistema de frio estático por gravidade, garantindo uma distribuição uniforme da temperatura. O gás refrigerante é o R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o grupo deslizante para fácil limpeza e assistência, em conjunto com o interior e exterior em aço inoxidável e o fundo com orifício para escoamento de água, simplificam significativamente as tarefas de higiene e manutenção.

Que tipo de tabuleiros podem ser utilizados nesta bancada?

A bancada foi concebida para acomodar tabuleiros de pastelaria de 60x40 cm, com capacidade para 10 unidades por porta. Inclui 5 pares de guias por porta, permitindo uma organização flexível dos seus produtos.

Preciso de alguma instalação especial para este equipamento?

A bancada necessita de uma alimentação elétrica padrão de 230V/1/50 Hz. Os pés ajustáveis em altura facilitam a sua nivelagem e adaptação a diferentes espaços na sua cozinha profissional.