

# 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 Pizzas 851L com 4 Portas

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                     |
|--------|----------------|------------|---------------------|
| SKU:   | MS0163.462.017 | Modelo:    | GTRP-250HC GR       |
| Marca: | MAGNUS         | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 176 kg         | Dimensões: | 2542 x 800 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | MAGNUS        |
| Modelo         | GTRP-250HC GR |
| Aplicação      | Pizzaria      |
| Capacidade (L) | 701–1000 L    |
| Instalação     | De Chão       |

|              |          |
|--------------|----------|
| Nº de Portas | 4        |
| Temperatura  | Positiva |
| Tipo         | Bancada  |

## Descricao Resumida

Bancada refrigerada para pizzas com 851 litros de capacidade, 4 portas, temperatura de -2 a +8°C e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Bancada Refrigerada – Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho refrigerada foi meticulosamente concebida para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de restauração exigentes. O seu interior e exterior em aço inoxidável garantem higiene superior e resistência à corrosão, enquanto o isolamento em poliuretano injetado, sem CFC, assegura um desempenho térmico excecional. Com uma capacidade generosa de 851 litros e uma faixa de temperatura otimizada para pizzas, este equipamento permite manter os ingredientes frescos e acessíveis, agilizando o processo de preparação.

A funcionalidade é reforçada por quatro portas com fecho automático e fixação de abertura, que facilitam o acesso e a organização interna. O termóstato eletrónico digital proporciona um controlo preciso da temperatura, enquanto a evaporação automática da água da condensação e o evaporador com tratamento anticorrosão minimizam a manutenção e prolongam a vida útil do aparelho. Os pés reguláveis em altura e o grupo compressor deslizante oferecem flexibilidade na instalação e simplificam as tarefas de limpeza, tornando esta bancada uma mais-valia para qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

A bancada de refrigeração para pizzas é a solução ideal para pizzerias, restaurantes italianos e estabelecimentos de hotelaria que requerem uma zona de preparação fria e higiénica. A sua ampla superfície de trabalho e o armazenamento refrigerado integrado são perfeitos para manter massas, queijos, vegetais e molhos à temperatura ideal, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. Este equipamento robusto e fiável contribui para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa trabalhe de forma mais eficaz e produtiva.

Além de pizzerias, esta mesa refrigerada é também adequada para charcutarias, pastelarias e cozinhas profissionais que manuseiam alimentos sensíveis à temperatura. A sua versatilidade, aliada à capacidade para 10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta e guias ajustáveis, torna-a adaptável a diversas necessidades de armazenamento e preparação. É um investimento inteligente para qualquer negócio que procure combinar funcionalidade, durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene.

### Características Técnicas

| Característica             | Detalhe                                             |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| Dimensões (LPA)            | 2542x800x850 mm                                     |
| Potência                   | 0.303 kW                                            |
| Potência Frigorífica       | 0.593 kW                                            |
| Alimentação Elétrica       | 230V/1/50 Hz                                        |
| Capacidade Bruta / Líquida | 851 l / 558 l                                       |
| Portas                     | 4                                                   |
| Peso                       | 176 kg                                              |
| Classe Energética          | E                                                   |
| Temperatura de trabalho    | -2 / +8 °C                                          |
| Frio                       | Estático por gravidade                              |
| Ângulos, fundo e planos    | Arredondados                                        |
| Isolamento                 | Poliuretano injetado 40 kg/m <sup>3</sup> , sem CFC |
| Termóstato                 | Eletrónico digital                                  |
| Dispositivo Portas         | Fecho automático e fixação de abertura              |
| Evaporação                 | Automática da água da condensação                   |
| Evaporador                 | Tratamento anti-corrosão                            |
| Fundo                      | Orifício para escoamento de água                    |
| Pés                        | Aço inoxidável reguláveis em altura                 |

| Característica        | Detalhe                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------|
| Aba                   | 100 mm                                      |
| Gás Refrigerante      | R-290                                       |
| Grupo                 | Deslizante para fácil limpeza e assistência |
| Capacidade Tabuleiros | 10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta |
| Distância entre guias | 45 mm                                       |
| Guias Incluídas       | 5 pares por porta                           |

### Perguntas Frequentes

#### Qual é o material principal da bancada?

A bancada é fabricada com interior e exterior em aço inoxidável, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

#### Que tipo de sistema de refrigeração utiliza?

Este equipamento utiliza frio estático por gravidade, com uma temperatura de trabalho entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de ingredientes de pizza.

#### É fácil de limpar e manter?

Sim, o design com ângulos e fundo arredondados, o evaporador com tratamento anti-corrosão e o grupo deslizante facilitam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção programada.

#### Qual a capacidade total de armazenamento?

A capacidade bruta desta bancada refrigerada é de 851 litros, com uma capacidade líquida de 558 litros, oferecendo amplo espaço para armazenar os seus produtos.

#### A bancada é ajustável em altura?

Sim, os pés em aço inoxidável são reguláveis em altura, permitindo adaptar a bancada à ergonomia desejada na sua cozinha profissional.