

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



Kit Refrigerado para Ingredientes 5x GN 1/4

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.005A	Modelo:	GVRV-135
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1340 x 336 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GVRV-135
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	5
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Kit refrigerado em aço inox para ingredientes, otimizado para 5x GN 1/4. Mantém temperaturas de -2°C a +8°C, ideal para pizzarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este kit refrigerado é uma solução essencial para profissionais de pizzeria e outros estabelecimentos que exigem a manutenção impecável de ingredientes frescos. Concebido para ser robusto e eficiente, garante temperaturas ideais para preservar a qualidade dos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua integração perfeita em mesas de preparação eleva os padrões de higiene e produtividade.

Kit refrigerado ingredientes — Preservação de Alimentos — Principais Vantagens

- Construção premium em aço inoxidável de qualidade alimentar para máxima durabilidade e higiene, facilitando a limpeza diária.
- Design otimizado para recipientes Gastronorm GN 1/4 com 150 mm de profundidade, permitindo uma organização eficiente dos ingredientes.
- Sistema de refrigeração por placa fria que assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os alimentos frescos e seguros.
- Incorporação de gás refrigerante R-600A, totalmente livre de CFCs, alinhado com as mais recentes normas ambientais.
- Painel de controlo eletrónico intuitivo para uma gestão precisa e simples das funções de refrigeração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde pizzarias e snack-bars até restaurantes e cozinhas de hotelaria. A sua capacidade de integrar-se perfeitamente em bancadas de trabalho e mesas de preparação torna-o indispensável para manter ingredientes como queijos, vegetais frescos e molhos à temperatura controlada e prontos a usar. A tampa em vidro não só protege os alimentos, mas também permite uma visualização rápida e fácil do stock.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1340x336x450 mm
Potência	0.102 kW

Característica	Detalhe
Potência frigorífica	0.169 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	5x GN1/4
Temperatura	-2 / + 8 °C
Refrigerante	R-600A
Acabamento	Aço inoxidável alimentar
Tipo de refrigeração	Placa fria

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de recipientes Gastronorm suportada por este kit?

Este modelo foi concebido para acomodar um total de 5 recipientes Gastronorm GN 1/4, cada um com uma profundidade máxima de 150 mm, ideal para organizar diversos tipos de ingredientes.

O kit refrigerado pode ser utilizado em cozinhas com altas temperaturas ambiente?

Sim, o sistema de refrigeração por placa fria, aliado ao eficiente isolamento em aço inoxidável e o refrigerante R-600A, permite um desempenho fiável mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes.

É de fácil limpeza e manutenção?

Absolutamente. Tanto o interior como o exterior são fabricados em aço inoxidável de qualidade alimentar, com acabamentos pensados para uma limpeza rápida e completa, crucial em qualquer ambiente profissional.

Quais os limites de temperatura que este equipamento pode manter?

O kit refrigerado mantém os seus ingredientes numa faixa de temperatura entre -2°C e +8°C, garantindo a conservação ótima e segurança alimentar para uma variedade de produtos.

É um equipamento amigo do ambiente?

Sim, a utilização do gás refrigerante R-600A, que é livre de CFCs, demonstra um compromisso com a sustentabilidade, minimizando o impacto ambiental sem comprometer a eficácia da refrigeração.