

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 8x GN1/4

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.007A	Modelo:	GVRV-180
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1790 x 336 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GVRV-180
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Kit refrigerado de bancada com capacidade para 8 tabuleiros GN1/4, ideal para preparação de pizzas e ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

kit refrigerado GN1/4 — Armazenamento Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, este kit refrigerado oferece uma solução eficiente e higiênica para a conservação de ingredientes. A sua estrutura em aço inoxidável de alta qualidade alimentar, com acabamentos que facilitam a limpeza, garante durabilidade e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. Equipado com refrigeração por placa fria, assegura uma distribuição homogênea da temperatura para manter os alimentos frescos por mais tempo. O painel de controlo eletrónico permite uma gestão precisa e intuitiva das condições de refrigeração.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficácia, este contentor refrigerado é perfeito para montagem em bancadas de preparação de pizzas e outros pratos que requerem acesso rápido a diversos ingredientes refrigerados. A sua capacidade para múltiplos recipientes GN 1/4, com profundidade de 150 mm, otimiza o espaço e a organização, tornando o processo de confeção mais ágil e produtivo. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar as suas operações de cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1790x336x450 mm
Potência	0.102 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	8x GN1/4
Temperatura	-2 / + 8 °C
Gás Refrigerante	R-600A (livre de CFCs)

Perguntas Frequentes

Qual a profundidade máxima dos tabuleiros GN que este kit suporta?

Este kit refrigerado foi desenhado para acomodar contentores GN 1/4 com uma profundidade máxima de 150 mm, otimizando a capacidade de armazenamento para diversos tipos de ingredientes.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com alta demanda?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e a refrigeração eficiente por placa fria tornam-no ideal para ambientes de cozinha profissional com uso intensivo, garantindo fiabilidade e durabilidade.

A manutenção e limpeza do kit são fáceis?

Absolutamente. O interior e exterior em aço inoxidável com acabamentos de fácil limpeza permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.

Posso integrar este kit refrigerado em qualquer bancada de trabalho?

O seu design versátil permite que se adapte às dimensões padrão das bancadas de pizza, ou outras, facilitando a sua integração em diferentes configurações de cozinha profissional.

Que tipo de gás refrigerante utiliza o grupo incorporado?

O grupo incorporado funciona com gás refrigerante R-600A, uma opção amiga do ambiente e livre de CFCs, minimizando o impacto ambiental do equipamento.