

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 9x GN 1/4

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.019	Modelo:	GVRC-200 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	2019 x 336 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GVRC-200 HC
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	9
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Kit para ingredientes refrigerado com capacidade para 9 tabuleiros Gastronorm GN 1/4.
Ideal para restaurantes e pizzarias que valorizam a frescura dos produtos.

Descricao Completa

Kit refrigerado ingredientes — Kit Refrigerado — Principais Vantagens

Este sistema refrigerado é uma solução essencial para estabelecimentos hoteleiros e de restauração, concebido para manter ingredientes frescos e organizados. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, garante durabilidade e uma higienização simplificada para atender aos rigorosos padrões de cozinhas profissionais. A tampa de vidro não só protege os alimentos, mas também permite uma visualização rápida e eficiente do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e serviços de catering, este módulo refrigerado foi especificamente desenvolvido para ser integrado em mesas de preparação, como as de pizza, onde a rapidez no acesso aos ingredientes é crucial. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 1/4, com profundidade de 150 mm, permite armazenar uma vasta gama de alimentos, desde vegetais picados a carnes preparadas, mantendo-os na temperatura ideal. A sua refrigeração por placa fria assegura uma conservação homogênea e fiável, indispensável para a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos. O gás refrigerante R-600A, isento de CFCs, sublinha o compromisso com a sustentabilidade ambiental.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2019x336x450 mm
Potência	0.102 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	9x GN1/4
Temperatura	-2 / + 8 °C

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?

Este equipamento foi concebido para cozinhas profissionais, especificamente para restaurantes, pizzarias e outros espaços gastronómicos que necessitam de manter ingredientes refrigerados e prontos a usar durante o serviço.

Quais as vantagens do seu design em aço inoxidável?

O design em aço inoxidável de qualidade alimentar garante uma elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir as normas de higiene e segurança na restauração.

É possível ajustar a temperatura de refrigeração?

Sim, o aparelho possui um controlo eletrónico que permite definir e monitorizar a temperatura entre -2 °C e +8 °C, assegurando as condições ideais para diferentes tipos de ingredientes.

Que tipo de bandejas Gastronorm são compatíveis?

O interior do kit está otimizado para a utilização de tabuleiros Gastronorm GN 1/4, com uma profundidade máxima de 150 mm, facilitando a organização e acessibilidade dos ingredientes.

Qual o impacto ambiental do gás refrigerante utilizado?

Este equipamento utiliza gás refrigerante R-600A, que é uma alternativa ecológica aos gases tradicionais, uma vez que é livre de CFCs e possui um baixo potencial de aquecimento global.