

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



Hotelequip.pt

Bancada Refrigerada de Pastelaria 404L -2/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.020A	Modelo:	GTRP-150 HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Congelador / Gelados
Capacidade (L)	401-700 L
Linha	700
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional em inox para pastelaria, 404L, com temperatura de -2/+8°C e capacidade para tabuleiros 60x40.

Descricao Completa

bancada refrigerada pastelaria — Armazenamento Frio para Pastelaria — Principais Vantagens

Esta bancada refrigerada foi concebida especificamente para as exigências da pastelaria profissional, oferecendo uma solução de conservação de alimentos robusta e eficiente. A sua construção integral em aço inoxidável, com exceção do painel posterior galvanizado, assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial em qualquer cozinha de elevada produção. Equipada com um termóstato eletrónico digital e portas de fecho automático, mantém a temperatura ideal (-2 / +8 °C) para os seus produtos. A evaporação automática da água de condensação e o evaporador com tratamento anti-corrosão simplificam a manutenção e prolongam a vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de uma conservação refrigerada fiável e acessível. A capacidade para 10 tabuleiros de pastelaria de 60x40 por porta, com guias ajustáveis, torna este equipamento versátil para diversas necessidades de confeção e armazenamento. O design inteligente, com pés reguláveis em altura e um grupo deslizante, facilita a limpeza e as operações de serviço, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. Este equipamento é uma excelente adição para operações que exigem rigor e eficiência na gestão de produtos alimentares sensíveis à temperatura.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Capacidade	404 litros
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C

Característica	Especificação
Refrigeração	Estática por gravidade
Gás Refrigerante	R-290
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado 40 kg/m3 (sem CFC)
Termóstato	Eletrônico digital
Portas	Fecho automático e fixação de abertura
Evaporação Condensação	Automática
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Escoamento de Água	Fundo com orifício
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Aba Traseira	100 mm
Capacidade Tabuleiros	10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta
Guias p/ Porta	5 pares (distância entre guias 45 mm)
Grupo Frigorífico	Deslizante (para fácil limpeza e assistência)

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada oferece uma generosa capacidade de 404 litros, ideal para negócios com alto volume de produção, permitindo armazenar uma quantidade considerável de produtos de pastelaria.

Que tipo de refrigeração utiliza este equipamento?

A refrigeração é estática por gravidade, garantindo uma distribuição uniforme do frio e a preservação otimizada da humidade, características cruciais para a conservação de produtos de pastelaria delicados.

É fácil limpar e manter esta bancada de trabalho?

Sim, o design conta com cantos arredondados, fundo com orifício de escoamento e um grupo frigorífico deslizante que simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção diárias.

Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?

Absolutamente! A sua capacidade para tabuleiros de 60x40 cm e a faixa de temperatura de -2 / +8

°C tornam-no perfeito para manter frescos e prontos a servir uma vasta gama de bolos e doces.

Quais são os principais benefícios da aba de 100 mm?

A aba traseira de 100 mm é uma característica prática que ajuda a proteger a parede de salpicos e derrames, mantendo a área de trabalho mais higiénica e reduzindo a necessidade de limpeza frequente em espaços movimentados.