

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 Pastelaria 851L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.022A	Modelo:	GTRP-250 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	176 kg	Dimensões:	2542 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTRP-250 HC
Capacidade (L)	701–1000 L
Instalação	De Chão
Linha	700

Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional de 851L, ideal para pastelaria. Construção em aço inoxidável, frio estático, pés ajustáveis. Eficiência energética E.

Descricao Completa

bancada refrigerada pastelaria — Bancada de Pastelaria — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação com refrigeração integrada oferece uma solução robusta e higiênica para padarias e pastelarias. A capacidade de 851 litros brutos, aliada à temperatura de trabalho ajustável entre -2 °C e +8 °C, garante a conservação ideal de ingredientes e produtos acabados. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as mais exigentes normas sanitárias, facilitando a limpeza e manutenção diárias.

A estrutura funcional foi pensada para o uso intensivo, integrando um grupo frigorífico deslizante que agiliza as tarefas de assistência técnica e limpeza profunda. O fundo interior possui um orifício para escoamento de água, prevenindo a acumulação de condensação e mantendo um ambiente de trabalho seco e seguro. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço ou necessidade ergonômica da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável para estabelecimentos de hotelaria, restauração e similares que necessitem de uma solução de frio eficiente e uma área de trabalho otimizada. É particularmente adequado para pastelarias, padarias, cafés e qualquer cozinha profissional que lide com produtos que exijam refrigeração constante e manuseamento frequente, como massas, cremes, sobremesas ou bolos. A capacidade para 10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta torna-a ideal para produções de médio e grande volume.

A sua versatilidade permite o uso como bancada de trabalho para preparações diversas, enquanto os seus compartimentos refrigerados mantêm os ingredientes à mão, frescos e prontos a utilizar. A robustez do aço inox e o design funcional são uma mais-valia para quem procura aumentar a produtividade e a eficiência operacional no dia a dia da cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Temperatura de Trabalho	-2 °C / +8 °C
Dimensões (LPA)	2542x800x850 mm
Potência	0.303 kW
Potência Frigorífica	0.593 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade Bruta	851 L
Capacidade Líquida	558 L
Número de Portas	4
Peso	176 kg
Classe Energética	E
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Tipo de Refrigeração	Estática por gravidade
Gás Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m3 densidade, sem CFC)
Guia de Tabuleiros	Capacidade para 10 tabuleiros 60x40 por porta, distância entre guias 45 mm. Inclui 5 pares de guias por porta.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de armazenamento desta bancada refrigerada?

A bancada oferece uma capacidade bruta de 851 litros e uma capacidade líquida de 558 litros, ideal para guardar grandes volumes de produtos em ambientes profissionais.

Que tipo de refrigeração utiliza este equipamento?

O aparelho emprega um sistema de frio estático por gravidade, garantindo uma distribuição suave da temperatura e minimizando a desidratação dos produtos armazenados.

É possível ajustar a altura dos pés da bancada?

Sim, esta bancada está equipada com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo adaptar o equipamento às necessidades específicas do seu espaço de trabalho.

É fácil limpar e fazer a manutenção deste modelo?

Absolutamente. A construção em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, e o grupo frigorífico deslizante foram concebidos para facilitar a limpeza e permitir um acesso simples para qualquer intervenção ou manutenção.

Este equipamento é adequado para pastelaria?

Sim, o design robusto e a capacidade interna, com espaço para 10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta, tornam esta bancada perfeita para as exigências de qualquer pastelaria ou padaria industrial.