

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Arrefecedor de Garrafas Profissional Inox 3 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	MS0160.462.005A	Modelo:	GMRB-150-I
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1504 x 560 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Sacos para Embalar a Vácuo
N° de Portas	3

Descricao Resumida

Arrefecedor de garrafas profissional em inox com 3 portas deslizantes, ideal para bares e restaurantes. Mantém bebidas à temperatura perfeita. Dimensões compactas para qualquer espaço.

Descricao Completa

Arrefecedor Garrafas — Principais Vantagens

Este conservador de bebidas de três portas foi concebido para manter a frescura ideal das suas bebidas, essencial para qualquer estabelecimento de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto no exterior quanto no interior, assegura uma durabilidade e higiene ímpares, resistindo ao uso intensivo diário em ambientes exigentes. Equipado com pés ajustáveis, oferece estabilidade e facilidade de nivelamento em qualquer superfície. O isolamento de alta densidade e o sistema de refrigeração eficiente garantem um consumo energético otimizado e uma temperatura constante.

A pensar na praticidade e na rentabilidade do seu negócio, este frigorífico de garrafas integra um design funcional com portas deslizantes, facilitando o acesso rápido e ergonómico às bebidas. O controlo analógico da temperatura permite um ajuste preciso, crucial para a conservação adequada de diferentes tipos de bebidas. A unidade de condensação ventilada e extraível simplifica a manutenção e limpeza, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando interrupções operacionais. É uma aquisição pensada para otimizar o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é a solução perfeita para bares, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma conservação eficiente e acessível de grandes volumes de bebidas. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no ideal para o armazenamento de águas, sumos, refrigerantes e bebidas alcoólicas, garantindo que sirva sempre as suas bebidas à temperatura ideal. Adapta-se a cozinhas profissionais e áreas de serviço, contribuindo para a organização e rapidez no atendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior)
Construção Interior	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Portas	3, deslizantes em aço inoxidável
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFCs, densidade 40 kg/m3
Evaporador	Estático de tubo de cobre e aletas em alumínio
Unidade de Condensação	Ventilada e extraível
Controlo de Temperatura	Termóstato analógico
Gás de Refrigeração	R-600a
Dimensões (LPA)	1504x560x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento deste arca expositora?

Embora a capacidade em litros não seja especificada, o equipamento possui três portas deslizantes, indicando um volume substancial adequado para garrafas e bebidas diversas. As dimensões de 1504x560x850 mm sugerem um espaço interno generoso para stock.

Este equipamento é adequado para uso em ambientes com alta temperatura ambiente?

Sim, o arrefecedor é construído com exterior e interior em aço inoxidável e unidade de condensação ventilada, o que o torna robusto e eficiente mesmo em cozinhas profissionais ou bares movimentados onde as temperaturas podem ser elevadas. O gás R-600a é conhecido pela sua eficiência.

A manutenção do arrefecedor é complicada?

Não, a unidade de condensação ser extraível simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção. Isto permite um acesso fácil aos componentes internos, garantindo que o equipamento se mantenha sempre em ótimas condições de funcionamento com o mínimo de esforço.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de bebidas?

Com certeza, o controlo da temperatura é feito através de um termóstato analógico, permitindo-lhe ajustar e manter a temperatura ideal para a conservação de uma vasta gama de bebidas, desde cervejas a refrigerantes, garantindo a sua frescura.

As portas deslizantes são seguras?

As portas deslizantes em aço inoxidável não só economizam espaço em ambientes apertados, como também são concebidas para serem duráveis e seguras. O sistema de deslizamento fluido facilita a abertura e fecho, contribuindo para a eficiência operacional e a conservação da temperatura interna.