

# 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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



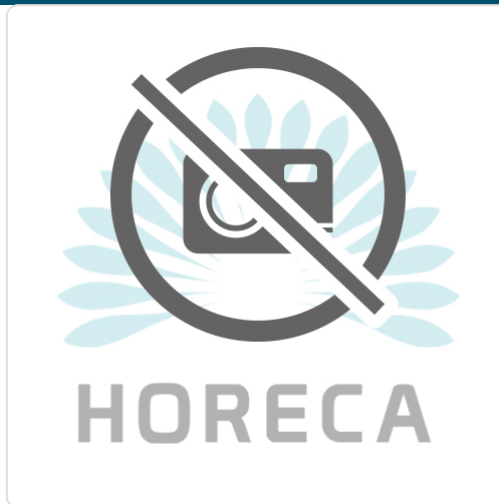
Hotelequip.pt

## Bancada Refrigerada sem Tampo 535L com 4 Portas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0161.462.006A	<b>Modelo:</b>	GTRS-250 SE
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2542 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GTRS-250 SE

### Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional de 535L (307L líquidos) com 4 portas, frio ventilado e pés reguláveis em inox. Ideal para cozinhas de hotelaria.

## Descricao Completa

### Bancada Refrigerada – Principais Vantagens

Esta bancada refrigerada de 535 litros, sem tampo e com quatro portas, destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas, sendo a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o frio ventilado assegura uma distribuição homogénea da temperatura. O grupo deslizante facilita a manutenção e a higienização do equipamento, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Concebida para otimizar o espaço e a funcionalidade em ambientes de cozinha intensivos, esta mesa de trabalho refrigerada é perfeita para a preparação e conservação de alimentos, desde a charcutaria à pastelaria. A sua versatilidade permite que seja integrada em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, oferecendo um suporte essencial para a organização e preservação dos ingredientes. Este balcão refrigerado adaptável torna-se um pilar na logística da sua cozinha, garantindo frescura e qualidade dos produtos. A sua equipa vai apreciar a funcionalidade no dia a dia.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção interna/externa	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Design interior	Ângulos, fundo e planos arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m <sup>3</sup> ), sem CFC
Tipo de frio	Ventilado
Controlo de temperatura	Termóstato eletrónico digital
Portas	Dispositivo automático de fecho e fixação de abertura

Característica	Detalhe
Evaporação de água	Automática da condensação
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Drenagem	Fundo com orifício para o escoamento de água
Pés	Em aço inoxidável, reguláveis em altura
Temperatura de trabalho	-2 / +8 °C
Gás refrigerante	R-290
Grupo frigorífico	Deslizante (para fácil limpeza e assistência)
Grelhas incluídas	1 por porta
Dimensões (LPA)	2542x600x850 mm
Potência	0.332 kW
Potência frigorífica	0.593 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade (bruto/líquido)	535 / 307 l
Número de portas	4
Classe energética	D

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade real de armazenamento útil desta bancada?

A capacidade líquida útil desta bancada refrigerada é de 307 litros, proporcionando um espaço considerável para a conservação de alimentos e ingredientes essenciais na sua cozinha.

### Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?

Sim, o facto de ser sem tampo e com a capacidade e refrigeração controlada torna-o versátil para diversas aplicações, incluindo a conservação de massas e cremes em pastelarias, ou até mesmo como mesa para pão. A temperatura de -2 a +8 °C é ideal.

### Como é realizada a limpeza e manutenção do grupo frigorífico?

O grupo frigorífico é deslizante, o que permite um acesso fácil para a limpeza regular e assistência técnica, garantindo a longevidade e a eficiência do equipamento sem grandes esforços.

**A bancada pode ser instalada em qualquer tipo de cozinha?**

Graças aos pés reguláveis em altura feitos de aço inoxidável e ao seu design robusto, este balcão de conservação pode ser facilmente adaptado a diferentes tipos de superfícies e ambientes de trabalho em cozinhas profissionais.

**Quais as vantagens do gás refrigerante R-290?**

O gás refrigerante R-290 é uma opção ecologicamente mais amigável, com baixo potencial de aquecimento global, contribuindo para a sustentabilidade ambiental do seu estabelecimento, ao mesmo tempo que assegura um ótimo desempenho de refrigeração.