

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 16/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada Refrigerada 2 Portas Vidro, 255 L, -2/+8 °C

Informações do Produto

SKU:	MS0161.462.035A	Modelo:	GTRS-150-V HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Especificações

Marca	Magnus
Modelo	GTRS-150-V HC

Descrição Resumida

Bancada refrigerada profissional L1492xP600xO850 mm, 255 L, aço inoxidável, 2 portas de vidro com fechadura e frio ventilado. Ideal para Horeca.

Descrição Completa

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Esta bancada refrigerada (também conhecida como armário refrigerado de balcão) foi concebida para usos intensivos em hotelaria e restauração. Oferece uma solução robusta e higiénica para a conservação de alimentos e bebidas, garantindo que os produtos se mantêm na temperatura ideal de -2°C a +8°C. A construção em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, as portas de vidro e

fechadura asseguram durabilidade e segurança alimentar, tornando-a um investimento fiável para qualquer negócio.

Com isolamento em poliuretano injetado sem CFC e frio ventilado, esta bancada assegura uma distribuição uniforme da temperatura e uma excelente eficiência energética. O termóstato eletrónico digital permite um controlo preciso. A tecnologia avançada, incluindo a evaporação automática da água de condensação e o evaporador com tratamento anti-corrosão, minimiza a manutenção e prolonga a vida útil do equipamento.

O design funcional inclui portas com fecho automático e dispositivo de fixação de abertura, facilitando o acesso rápido e ergonómico. Os pés reguláveis em altura e o grupo deslizante contribuem para uma fácil limpeza e assistência técnica, essenciais em ambientes de cozinha profissional.

Aplicações

Ideal para bares, cafés, restaurantes, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um sistema de refrigeração acessível e eficiente. Perfeita para armazenar ingredientes, laticínios, carnes previamente preparadas, bebidas ou sobremesas prontas a servir, mantendo-os visíveis e ao alcance dos colaboradores. A sua capacidade de 255 litros e as duas portas tornam-na adequada para negócios de médio a grande volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material (Interior/Exterior)	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Ângulos, fundo e planos	Arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado 40 kg/m ³ , sem CFC
Tipo de frio	Ventilado
Termóstato	Eletrónico digital
Portas	2, vidro com fechadura, fecho automático e fixação de abertura
Evaporação da água de condensação	Automática
Evaporador	Com tratamento anti-corrosão
Fundo	Com orifício para escoamento de água

Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Temperatura de trabalho	-2 °C a +8 °C
Aba	100 mm
Gás refrigerante	R-290
Grupo	Deslizante (para limpeza e assistência)
Grelhas incluídas	1 por porta
Dimensões (LPA)	1492x600x850 mm
Potência	0.249 kW
Potência frigorífica	0.369 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade (bruto/líquido)	255 l / 153 l
Classe energética	C