

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

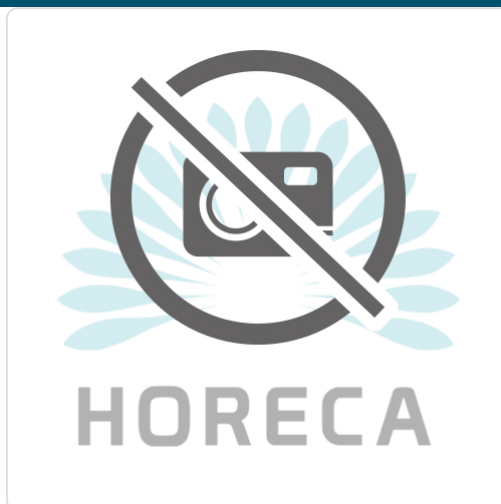
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Carro Frigorífico GN2/1 com 17 Grelhas

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|---------|
| SKU: | MS1070.462.004 | Modelo: | CCF-5.2 |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | CCF-5.2 |

Descricao Resumida

Carro frigorífico profissional em aço inox, capacidade para 17 grelhas GN2/1. Ideal para conservação e serviço de alimentos frios.

Descricao Completa

Carro frigorífico GN2/1 — Carro Frigorífico — Principais Vantagens

Este armário refrigerado móvel é uma solução excepcional para a conservação e o serviço de alimentos frios pré-preparados em cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros. Concebido para complementar ou até substituir uma câmara frigorífica, este equipamento sobre rodas permite uma flexibilidade operacional superior, adaptando-se às necessidades dinâmicas dos serviços de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de elevada exigência e de tráfego intenso.

Equipado com um sistema de refrigeração ventilada, este refrigerador gastronómico mantém uma temperatura homogénea e constante, crucial para a segurança alimentar. O controlo eletrónico com leitura digital facilita a monitorização e ajuste preciso da temperatura, enquanto o ciclo de descongelação automático otimiza o desempenho e minimiza a intervenção manual. As suas dobradiças com fecho automático, abaixo de 90 graus, previnem perdas energéticas, garantindo eficiência operacional e poupança de custos. A fechadura com chave garante a segurança dos produtos armazenados, um aspeto vital em qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, catering, hotéis, cantinas e qualquer serviço de alimentação que exija a conservação e transporte eficiente de grandes volumes de alimentos refrigerados. Este carro é perfeito para eventos, buffets, ou como extensão de armazenamento durante os picos de serviço. A sua mobilidade, garantida por rodízios giratórios com travão e para-choques de borracha, permite posicioná-lo facilmente onde for mais necessário, otimizando o fluxo de trabalho e a acessibilidade aos ingredientes.

A capacidade para 17 grelhas GN2/1 com espaçamento de 60 mm é ideal para a organização de diversos tipos de alimentos, desde preparações em grande escala até componentes individuais de pratos. As cinco grelhas incluídas permitem começar a operar de imediato, e o isolamento ecológico de poliuretano injetado sem CFC sublinha o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética. A sua versatilidade torna-o indispensável para chefs e gerentes que procuram soluções práticas e de alta qualidade para a cadeia de frio.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|------------------------------------------------|
| Tipo de Produto | Carro para conservação de frios |
| Capacidade de Grelhas | 17 GN2/1 (5 grelhas incluídas) |
| Distância entre Grelhas | 60 mm |
| Controlo de Temperatura | Eletrónico com leitura digital |
| Refrigeração | Unidade incorporada com ventilador |
| Isolamento | Poliuretano injectado, sem CFC (40 Kg/m3) |
| Material | Aço inoxidável |
| Característica da Porta | Dobradiças com fecho automático (<90°) |
| Segurança | Fechadura com chaves |
| Mobilidade | 4 rodízios giratórios Ø 125 mm (2 com travões) |
| Proteção | Pára-choques de borracha em cada canto |
| Dimensões (LPA) | 826x866x1875 mm |

Perguntas Frequentes

1. Este carro pode substituir completamente uma câmara frigorífica?

Este equipamento é ideal para complementar ou, em certos contextos de menor volume, substituir uma câmara frigorífica. Oferece flexibilidade e mobilidade para conservar alimentos frios pré-preparados, mas a sua adequação como substituto total dependerá das necessidades específicas de armazenamento e volume do seu estabelecimento.

2. Qual o tipo de isolamento utilizado neste carro refrigerado?

Este armário frigorífico dispõe de um isolamento ecológico de poliuretano injetado, com uma densidade de 40 Kg/m³, totalmente livre de CFC. Esta característica assegura uma excelente eficiência térmica e um impacto ambiental reduzido, mantendo os alimentos à temperatura desejada com menor consumo energético.

3. É fácil mover este equipamento na cozinha ou em eventos?

Sim, o carro está equipado com quatro rodízios giratórios robustos de Ø 125 mm, dois dos quais com travões para garantir estabilidade quando parado. Adicionalmente, possui para-choques de borracha em cada canto, protegendo tanto o equipamento como as suas instalações durante o transporte.

4. As grelhas GN2/1 estão incluídas ou devem ser adquiridas separadamente?

O carro tem a capacidade máxima para 17 grelhas GN2/1, sendo que cinco grelhas já estão

incluídas na compra do produto. Isto permite uma utilização imediata e a fácil integração com os seus tabuleiros Gastronorm existentes, se aplicável, otimizando o espaço de armazenamento.

5. Como é feito o controlo da temperatura e do ciclo de descongelação?

O controlo da temperatura e do ciclo de descongelação é realizado através de um painel eletrónico de leitura digital, que oferece precisão e facilidade de operação. Este sistema intuitivo permite ajustar e monitorizar as condições internas, garantindo a conservação ideal dos seus produtos com mínima preocupação.