

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Base Refrigerada Inox Linha 700 c/ Gavetas e Gavetão

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0161.462.076	<b>Modelo:</b>	GTRGB-135 2T
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1342 x 700 x 584 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	GTRGB-135 2T

### Descricao Resumida

Base refrigerada profissional de 74L em inox, ideal para equipamentos da linha de queima 700. Com gavetas, gavetão e controlo digital.

## Descricao Completa

Apresentamos uma solução de refrigeração robusta e versátil para complementar a sua linha de confeção profissional. Esta base foi concebida para encaixar perfeitamente sob equipamentos de queima, otimizando o espaço e mantendo os seus ingredientes essenciais à temperatura ideal, entre -2 °C e +8 °C. É a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e organização em ambientes de trabalho exigentes.

### Base Refrigerada Linha 700 — Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento oferece um controlo eletrónico preciso da temperatura e descongelação, assegurando a conservação ótima dos alimentos. A estrutura interna e externa em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a limpeza, enquanto os pés reguláveis em altura garantem uma estabilidade perfeita em qualquer superfície de trabalho. A unidade condensadora e o evaporador com tratamento anticorrosão garantem uma operação confiável a longo prazo.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta unidade de base refrigerada torna-a indispensável em cozinhas comerciais e industriais. É ideal para ser instalada por baixo de fogões industriais, grelhadores ou fritadeiras da linha 700, permitindo um acesso rápido a produtos refrigerados durante a confeção. Adequada para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de frio eficiente e que otimize o espaço de trabalho.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Base Refrigerada
<b>Capacidade</b>	74 litros
<b>Configuração</b>	1 kit de 2 gavetas e 1 gavetão
<b>Material Interior e Exterior</b>	Aço inoxidável (painel posterior galvanizado)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado, sem CFC (40 Kg/m3)
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura

<b>Drenagem</b>	Fundo com orifício para escoamento de água
<b>Evaporação Água Condensação</b>	Automática
<b>Unidade Condensadora</b>	Hermética com condensador ventilado
<b>Evaporador</b>	Com tratamento anti-corrosão
<b>Controlo de Temperatura</b>	Visor digital, eletrónico
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-2 °C a +8 °C
<b>Tipo de Frio</b>	Ventilado
<b>Gás Refrigerante</b>	R-290
<b>Facilidade de Manutenção</b>	Grupo deslizante para limpeza e assistência
<b>Dimensões (LPA)</b>	1342x700x584 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a temperatura de trabalho desta base refrigerada?**

A temperatura de trabalho deste equipamento varia entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos e ingredientes em cozinhas profissionais.

### **É compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?**

Esta base refrigerada foi especialmente concebida para ser utilizada como suporte de equipamentos da linha de queima 700, garantindo uma integração perfeita e otimização do espaço na sua cozinha.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

O interior e exterior em aço inoxidável facilitam a limpeza diária. Adicionalmente, o grupo deslizante permite um acesso fácil aos componentes internos para assistência e manutenção, simplificando os procedimentos.

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

O gás refrigerante R-290 é uma alternativa ecológica e eficiente, com baixo impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável do seu equipamento de refrigeração.

### **A altura dos pés é ajustável?**

Sim, os pés são fabricados em aço inoxidável e são reguláveis em altura, permitindo adaptar a base à altura desejada e compensar possíveis irregularidades do piso na sua cozinha.