

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: 21/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

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

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