

# Ficha Tecnica

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



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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

## Base Refrigerada Linha 700 c/ 2 Gavetas e 1 Gavetão 121L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0161.462.077	<b>Modelo:</b>	GTRGB-180 4T
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1792 x 700 x 584 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	GTRGB-180 4T

### Descricao Resumida

Base refrigerada para linha de queima 700 com 2 kits de 2 gavetas e 1 gavetão, 121 litros. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

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

Concebida especificamente para operar como suporte refrigerado sob equipamentos de confeitaria da linha 700, esta bancada inovadora otimiza o espaço da cozinha profissional. A sua altura de 600 mm assegura um alinhamento perfeito com os equipamentos da linha de queima, posicionando a superfície de trabalho entre 850 mm e 900 mm, para um maior conforto ergonómico dos utilizadores. A estrutura robusta, composta por dois kits de duas gavetas e um gavetão, oferece um volume generoso de 121 litros para armazenamento refrigerado.

O equipamento oferece uma refrigeração fiável entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação de ingredientes essenciais. O sistema de refrigeração ventilado, juntamente com o inovador gás R-290, garante uma performance eficiente e amiga do ambiente. Além disso, o design com unidade condensadora hermética deslizante facilita as operações de limpeza e assistência técnica, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este móvel refrigerado é a solução ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e pastelarias que utilizam equipamentos da linha 700. Oferece um suporte estável e refrigerado para fornos, grelhadores e outros aparelhos de alta temperatura, garantindo que os ingredientes estejam sempre à mão e à temperatura ideal de conservação, promovendo a eficiência e a segurança alimentar. É uma peça fundamental para a otimização do fluxo de trabalho em ambientes de restauração rápida e self-service.

A versatilidade da configuração interna, com gavetas e um gavetão, permite organizar diferentes tipos de alimentos, desde produtos frescos a ingredientes pré-preparados, mantendo-os num ambiente controlado e acessível. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-no na escolha inteligente para estabelecimentos que valorizam a higiene e a durabilidade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Volume/Capacidade	121 Litros

Característica	Detalhe
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C
Sistema de Refrigeração	Ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Configuração Interna	2 Kits de 2 Gavetas e 1 Gavetão
Material (Interior/Exterior)	Aço Inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Pés	Reguláveis em altura
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m3)
Evaporação Água	Automática da condensação
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado (deslizante)
Evaporador	Com tratamento anti-corrosão
Controlo Temperatura	Visor digital eletrónico
Dimensões (LPA)	1792x700x584 mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a vantagem de utilizar esta base refrigerada com equipamentos da linha de queima?

O principal benefício é a otimização do espaço e a conveniência de ter os ingredientes refrigerados diretamente sob o equipamento de confeção. Isso minimiza deslocamentos e acelera o processo de preparação, mantendo a qualidade dos alimentos.

### 2. A temperatura de refrigeração pode ser ajustada?

Sim, o equipamento dispõe de um visor digital para o controlo eletrónico da temperatura. Permite ajustar a refrigeração dentro da gama de -2 °C a +8 °C, assegurando a conservação ideal para diversos produtos.

### 3. Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento?

A manutenção é simplificada graças à unidade condensadora deslizante, que facilita o acesso para limpeza e assistência técnica. O interior e exterior em aço inoxidável também contribuem para uma higienização rápida e eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.

### 4. Esta base refrigerada é adequada para todos os tipos de cozinha profissional?

É particularmente indicada para estabelecimentos que utilizam a linha de equipamentos de confeção de 700 mm de profundidade, como restaurantes de médio a grande porte, hotéis e cozinhas industriais. A sua robustez e capacidade de armazenamento frio são ideais para ambientes de alta

exigência.

**5. Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais as suas implicações?**

Utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental, alinhando o produto com as preocupações de sustentabilidade e responsabilidade ecológica nas operações de restauração.