

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 Linha 700 com 3 Gavetões 121L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.070	Modelo:	GTRGB-180
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1792 x 700 x 584 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRGB-180

Descricao Resumida

Base refrigerada de 121L com 3 gavetões, ideal para equipamentos de linha de confeitaria 700. Garante conservação eficiente e higiene rigorosa para a sua cozinha.

Descrição Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta base refrigerada é a solução ideal para apoiar equipamentos da linha de confeitaria 700, garantindo a conservação otimizada dos seus ingredientes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e a capacidade de 121 litros com três gavetões oferecem funcionalidade e durabilidade, essenciais para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida. A altura adaptada assegura uma integração perfeita com outros equipamentos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Base Refrigerada Linha 700 — Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Este armário refrigerado proporciona uma temperatura de trabalho constante entre -2°C e $+8^{\circ}\text{C}$, crucial para a segurança alimentar e qualidade dos produtos. O sistema de frio ventilado assegura uma distribuição homogênea do ar, preservando a frescura dos alimentos. Além disso, a sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a longevidade do equipamento e para a conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Pensada para o setor da hotelaria e restauração, esta unidade é perfeita para restaurantes, hotéis, cafeterias e cozinhas industriais que utilizam equipamentos da linha de confeitaria 700. A sua versatilidade permite o armazenamento prático de carnes, laticínios, vegetais e outros alimentos perecíveis, mantendo-os sempre à temperatura ideal para utilização imediata. É a escolha acertada para otimizar o espaço e aumentar a agilidade no serviço, impactando positivamente a eficiência operativa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1792x700x584 mm
Capacidade	121 litros
Temperatura de Trabalho	-2°C a $+8^{\circ}\text{C}$
Estrutura	Interior e exterior em aço inoxidável (painel posterior galvanizado)

Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, densidade 40 Kg/m ³
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Sistema de Frio	Ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Gavetões	3
Extra	Dreno para escoamento de água, evaporação automática da condensação, unidade condensadora hermética, evaporador anti-corrosão, visor digital

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta base refrigerada?

Esta base refrigerada possui uma capacidade interna de 121 litros, distribuídos em três gavetões espaçosos, ideais para organizar e conservar os seus produtos de forma eficiente.

2. É compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?

O equipamento foi especialmente concebido para ser utilizado como base refrigerada para equipamentos da linha de confeção 700. A sua altura de 600 mm permite alinhar perfeitamente com o plano de trabalho dos equipamentos principais.

3. Quais são as vantagens do sistema de frio ventilado?

O sistema de frio ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura por todo o interior, evitando pontos quentes ou frios. Isso ajuda a preservar a frescura e a qualidade dos alimentos por mais tempo.

4. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Com interiores e exteriores em aço inoxidável e um grupo deslizante, a limpeza é simplificada, promovendo a higiene. A evaporação automática da água da condensação também reduz a necessidade de intervenção para remoção de líquidos.

5. Consumo energético e tipo de gás refrigerante?

O aparelho utiliza gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental. Este tipo de gás contribui para um funcionamento energeticamente mais inteligente, diminuindo os custos operacionais.