

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Base Refrigerada para Linha de Queima 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0161.462.078	<b>Modelo:</b>	GTRGB-225 6T
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2242 x 700 x 584 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	GTRGB-225 6T

### Descricao Resumida

Base refrigerada de 167L e 3 gavetas para Linha 700, ideal para cozinhas profissionais.  
Frio ventilado com temperatura de  $-2/+8^{\circ}\text{C}$ .

## Descricao Completa

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

Concebida especificamente para integrar-se perfeitamente sob equipamentos de confeitaria da Linha 700, esta bancada refrigerada oferece uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos. A sua altura otimizada garante que o plano de trabalho dos equipamentos superiores se mantenha entre 850 mm e 900 mm, facilitando o fluxo de trabalho na cozinha profissional. Construída em aço inoxidável de alta qualidade, esta unidade apresenta excepcional durabilidade e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de restauração intensivos. O sistema de frio ventilado, juntamente com o gás refrigerante R-290, assegura uma distribuição uniforme da temperatura e um funcionamento ecológico. A limpeza e manutenção são simplificadas pelo grupo condensador deslizante, contribuindo para a longevidade do equipamento e a higiene do espaço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de refrigeração. É perfeito para manter ingredientes frescos e acessíveis, diretamente sob as áreas de confeitaria, melhorando a eficiência e a produtividade da sua equipa. A refrigeração precisa, controlada por um visor digital, torna-a adequada para uma vasta gama de produtos alimentares, desde carnes e vegetais a laticínios, assegurando assim a máxima segurança alimentar. A sua construção robusta e funcionalidade concebida para uso exigente garantem um desempenho fiável em qualquer ambiente de cozinha profissional, mesmo nos mais movimentados.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2242x700x584 mm
Capacidade	167 litros
Portas/Gavetas	3 kits de 2 gavetas e 1 gavetão
Construção Exterior/Interior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)

Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC (densidade 40 Kg/m <sup>3</sup> )
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Evaporação Condensação	Automática
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Controlo Temperatura	Visor digital, eletrónico
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Sistema de Frio	Ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Acesso Manutenção	Grupo deslizante

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade de armazenamento desta base refrigerada?

Esta base refrigerada oferece uma generosa capacidade de 167 litros, distribuída por três kits de duas gavetas e um gavetão, ideal para manter um elevado volume de ingredientes frescos e organizados.

### 2. Qual a gama de temperaturas que a base refrigerada pode atingir?

O equipamento opera com uma temperatura de trabalho precisa entre -2 °C e +8 °C, controlada digitalmente para garantir a conservação ótima dos seus produtos.

### 3. É fácil limpar e fazer a manutenção deste equipamento?

Sim, o design inclui um grupo condensador deslizante que facilita significativamente o acesso para limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene e funcionamento eficiente.

### 4. Este equipamento é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Esta bancada refrigerada é especialmente indicada para cozinhas profissionais com equipamentos da linha de queima 700, como restaurantes, hotéis e snack-bars, que exigem durabilidade e eficiência na conservação de alimentos.

### 5. Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais as vantagens?

O equipamento utiliza gás refrigerante R-290, conhecido pela sua alta eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para um funcionamento mais sustentável.