

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: 10/06/2026

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 com 2 Gavetões

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.075	Modelo:	GTRGB-135
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1342 x 700 x 584 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRGB-135

Descricao Resumida

Base refrigerada em aço inox com 2 gavetões para equipamentos de linha de queima 700. Conserva ingredientes entre -2 e +8 °C, com 74 Litros.

Descricao Completa

Base Refrigerada Linha Queima 700 — Base Refrigerada para Equipamentos de Queima — Principais Vantagens

Concebida especificamente para apoiar equipamentos de linha de confeitaria da série 700, esta bancada frigorífica oferece uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Garanta a conservação ideal de ingredientes logo abaixo da área de confeitaria, otimizando o fluxo de trabalho e a funcionalidade do espaço. A sua construção em aço inoxidável proporciona durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes de restauração exigentes.

Aplicações Profissionais

Este armário frigorífico é ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que utilizam equipamentos de cocção da linha 700. Permite ter ingredientes frescos à mão, agilizando a preparação dos pratos e mantendo os padrões de higiene. A sua capacidade de adaptação a diversas configurações de cozinha torna-a uma adição valiosa para qualquer chefe que procure eficiência e organização.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1342x700x584 mm
Composição Exterior e Interior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m ³
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Gavetões	2
Capacidade	74 litros
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água

Característica	Detalhe
Evaporação Condensação	Automática
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Evaporador	Com tratamento anti-corrosão
Controlo de Temperatura	Visor digital, eletrónico
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Sistema de Frio	Ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Manutenção	Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos de confeitaria esta base refrigerada é adequada?

Esta base foi meticulosamente concebida para ser utilizada com equipamentos da linha de queima 700. A sua robustez e design são otimizados para garantir um encaixe perfeito e funcionalidade integrada nas cozinhas profissionais mais exigentes.

Qual a faixa de temperatura que esta bancada frigorífica suporta?

A base refrigerada mantém uma temperatura estável entre -2 °C e +8 °C. Esta amplitude de temperatura é ideal para conservar uma vasta gama de produtos frescos, garantindo a sua segurança e prolongando a sua vida útil durante o serviço de restauração.

O material de construção da base é adequado para ambientes de cozinha profissional?

Sim, o interior e exterior são fabricados em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. A exceção é apenas o painel posterior, que é galvanizado, assegurando um desempenho fiável em qualquer ambiente profissional.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

A conceção inclui um grupo deslizante que facilita o acesso para limpeza e manutenção. Esta característica essencial garante que o seu equipamento possa ser mantido em ótimas condições de higiene e funcionamento com o mínimo esforço e tempo.

Qual a vantagem de ter pés ajustáveis nesta base refrigerada?

Os pés reguláveis em aço inoxidável permitem ajustar a altura da bancada, assegurando que o plano de trabalho dos equipamentos de queima esteja entre 850 mm e 900 mm. Esta flexibilidade ergonómica é crucial para o conforto do pessoal e a eficiência operacional na sua cozinha.