

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Refrigerada para Sanduíches e Saladas 914mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0163.462.009	<b>Modelo:</b>	GTPZG-100
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	914 x 700 x 895 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	GTPZG-100

### Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 914mm em inox com tampo de granito e vitrine de vidro. Ideal para preparação de sanduíches e saladas em espaços profissionais.

## Descricao Completa

### Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho refrigerada é a solução ideal para a preparação de sanduíches e saladas. A sua estrutura compacta e robusta, totalmente injetada, garante durabilidade e desempenho excepcional. Uma bancada em aço inoxidável facilita a manutenção da higiene, crucial em qualquer ambiente de restauração.

Este equipamento integra um sistema de refrigeração ventilada de alta eficiência, assegurando a conservação ideal dos ingredientes. As portas, equipadas com puxadores em aço inoxidável e dobradiças com sistema de retorno automático, oferecem praticidade e ergonomia no dia a dia. Com pés ajustáveis em altura, a adaptação a diferentes espaços e necessidades do utilizador é garantida. A unidade de condensação hermética com condensador ventilado e o evaporador com tratamento anticorrosão garantem uma operação fiável e duradoura.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, snack-bares, pastelarias e unidades hoteleiras que necessitam de uma estação de trabalho refrigerada para a preparação de alimentos frescos. A sua funcionalidade e design permitem uma integração harmoniosa em qualquer linha de confeitaria, aumentando a produtividade da sua equipa e garantindo a frescura dos ingredientes. É uma work table indispensável para processos que exigem rapidez na manipulação de alimentos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Compacta, totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável
Interior	Aço inoxidável com cantos arredondados
Portas	Puxador incorporado em aço inoxidável, dobradiças com retorno automático e fixação de abertura
Prateleiras	Suportes de fixação ajustáveis em altura (inclui 1 grelha GN 1/1 e 2 pares de guias por porta)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Unidade de Condensação	Hermética com condensador ventilado
Evaporador	Com tratamento anticorrosão, evaporação automática dos condensados
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, densidade de 40 kg/m <sup>3</sup>
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática
Tampo	Granito
Expositor de Ingredientes	Fechado por vitrine de vidro
Containers Aconselhados	5x GN1/6 (h100) (não incluídos)
Dimensões (LPA)	914x700x895/1093 mm

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual o tipo de refrigeração desta bancada?**

Esta bancada opera com frio ventilado, garantindo uma distribuição homogénea da temperatura e uma conservação eficaz dos alimentos, essencial para produtos frescos como sanduíches e saladas.

### **Os recipientes para ingredientes estão incluídos no equipamento?**

Não, os recipientes GN aconselhados (5x GN1/6 h100) não estão incluídos na aquisição da bancada, devendo ser comprados separadamente.

### **É possível ajustar a altura da bancada?**

Sim, o equipamento dispõe de pés em aço inoxidável ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada de trabalho às necessidades ergonómicas do espaço e do utilizador.

### **A bancada requer descongelação manual?**

Não, a bancada possui um sistema de descongelação automática, o que simplifica a manutenção e assegura o bom funcionamento do equipamento sem intervenção constante.

### **Onde posso utilizar esta work table refrigerada?**

Esta bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, cafetarias, hotelaria e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma área de preparação com refrigeração integrada para sanduíches, saladas e outros alimentos.