

# 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: 21/05/2026

*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 confeção, 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.