

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



Bancada de Congelados GN 3 Portas 414L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.050	Modelo:	GTCG-180 SE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1792 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTCG-180 SE

Descricao Resumida

Bancada de congelação industrial com 3 portas e 414 litros. Estrutura robusta em aço inox, frio ventilado e controlo digital.

Descricao Completa

Bancada congelados industrial — Bancada Congeladora — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua cozinha profissional, esta mesa de trabalho refrigerada oferece uma capacidade generosa de 414 litros, ideal para a conservação de alimentos ultracongelados. A construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior (com exceção do painel posterior galvanizado), garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração e hotelaria.

O sistema de frio ventilado assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre -18°C e -22°C , mantendo os seus produtos em condições ideais. O controlo digital preciso facilita a monitorização e ajuste da temperatura, enquanto as portas com fecho automático e fixação de abertura simplificam as operações diárias, melhorando a eficiência do fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e estabelecimentos de catering que necessitam de armazenamento fiável e acessível para produtos congelados. A sua estrutura permite a utilização como bancada inox adicional, complementando o espaço de trabalho e otimizando a organização da cozinha. A inclusão de guias e grelhas por porta facilita a organização interna e o acesso rápido aos ingredientes.

O design pensada para a manutenção diária, incluindo fundo com orifício de escoamento e grupo deslizante, permite uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. Os pés reguláveis em altura adaptam-se facilmente a qualquer tipo de piso e oferecem estabilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material Exterior	Aço Inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Material Interior	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado 40 kg/m^3 , sem CFC

Característica	Detalhe
Tipo de Frio	Ventilado
Controlo Temperatura	Visor Digital
Portas	3, com fecho automático e fixação de abertura
Capacidade	414 litros
Evaporação Condensação	Automática
Tratamento Evaporador	Anti-corrosão
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Pés	Aço Inoxidável, reguláveis em altura
Temperatura Trabalho	-22 / -18°C
Gás Refrigerante	R-290
Manutenção	Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência
Acessórios Incluídos	2 pares de guias e 1 grelha por porta
Dimensões (LPA)	1792x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de conservação ideal para esta bancada?

Esta bancada foi concebida para operar entre -22°C e -18°C, garantindo a conservação perfeita de produtos congelados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável, juntamente com o fundo com orifício de escoamento e o grupo deslizante, tornam a limpeza e manutenção extremamente acessíveis.

Este equipamento é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, as suas dimensões, capacidade e eficiência energética tornam-no ideal para restaurantes, hotéis, e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução robusta para congelados.

O que significa "frio ventilado"?

O sistema de frio ventilado garante que o ar frio circula de forma homogénea por todo o interior, mantendo uma temperatura constante e evitando a formação excessiva de gelo.

As portas têm alguma funcionalidade especial?

Sim, as portas possuem um dispositivo de fecho automático e podem ser fixadas na posição aberta,

proporcionando maior comodidade durante a carga e descarga de produtos.