

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

Bancada Refrigerada sem Tampo Line 600, 255 litros

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.002A	Modelo:	GTRS-150 SE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1492 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRS-150 SE

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 255 litros e 1492x600x850 mm, em aço inoxidável, com frio ventilado e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Armazenamento Refrigerado — Principais Vantagens

Esta bancada refrigerada foi concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de 255 litros, oferece um controlo de temperatura rigoroso entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação de diversos ingredientes. A construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior (exceto o painel posterior galvanizado), garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o seu negócio.

Os seus pés reguláveis em altura e o grupo deslizante para fácil manutenção asseguram uma integração perfeita em qualquer ambiente profissional. A tecnologia de frio ventilado e o termóstato eletrónico digital contribuem para uma distribuição homogénea da temperatura, mantendo os alimentos frescos por mais tempo e minimizando o desperdício.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para restaurantes, hotéis, cafetarias e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma mesa de trabalho com refrigeração integrada. Pode ser utilizada para a preparação de alimentos, armazenamento temporário de ingredientes ou como componente de uma linha de buffet, proporcionando acessibilidade e funcionalidade à sua equipa. A sua conceção sem tampo permite a instalação de bancadas personalizadas ou equipamentos de confeção na parte superior, maximizando a adaptabilidade.

A funcionalidade de evaporação automática da água da condensação e o evaporador com tratamento anticorrosão garantem um desempenho fiável e uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de cozinha exigentes. É a escolha ideal para chefes e gestores que valorizam a eficiência, a higiene e a longevidade dos seus equipamentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	255 litros
Dimensões (LPA)	1492x600x850 mm

Característica	Detalhe
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 kg/m ³ , sem CFC
Sistema de Refrigeração	Frio ventilado
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital
Intervalo de Temperatura	-2 °C a +8 °C
Tipo de Gás Refrigerante	R-290
Portas	Dispositivo automático de fecho e fixação de abertura
Evaporação Condensação	Automática
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Acessórios Incluídos	1 grelha por porta
Unidade de Refrigeração	Grupo deslizante

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna desta bancada refrigerada?

A bancada oferece uma generosa capacidade de 255 litros, proporcionando amplo espaço para armazenar ingredientes e produtos refrigerados na sua cozinha profissional.

É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, a construção em aço inoxidável e o grupo deslizante da unidade de frio foram pensados para facilitar a limpeza diária e o acesso para assistência técnica, otimizando o tempo da sua equipa.

Posso ajustar a altura da bancada?

Com certeza. Os pés em aço inoxidável são reguláveis em altura, permitindo que adapte a bancada às necessidades ergonómicas da sua cozinha ou à altura de outros equipamentos adjacentes.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual a faixa de temperatura?

Esta bancada utiliza o gás refrigerante R-290, um fluido ecológico e eficiente. A sua temperatura de trabalho varia entre -2 °C e +8 °C, ideal para manter a frescura de uma vasta gama de alimentos.

As portas têm alguma funcionalidade especial de fecho?

Sim, as portas estão equipadas com um dispositivo automático de fecho e um mecanismo de fixação

que as mantém abertas quando necessário, facilitando o manuseamento e a organização interna.