

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Armário Frigorífico Profissional 868L - Frio Ventilado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0108.462.009	<b>Modelo:</b>	GARS-1202
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	227 kg	<b>Dimensões:</b>	1388 x 726 x 2067 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GARS-1202

### Descricao Resumida

Armário refrigerador profissional de 868L com frio ventilado e portas de fecho automático. Ideal para conservação otimizada de alimentos em hotelaria.

## Descricao Completa

### Armário Frigorífico Profissional — Armário de Conservação — Principais Vantagens

Este conservador refrigerado destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene para qualquer cozinha profissional. O sistema de frio ventilado proporciona uma distribuição uniforme da temperatura, essencial para a conservação otimizada dos alimentos. Com um isolamento de poliuretano injetado sem CFC, este equipamento assegura uma excelente eficiência energética e um impacto ambiental reduzido, acompanhado de uma classe energética E.

Equipado com um controlo eletrónico de temperatura e descongelação, incluindo um visor digital, oferece precisão e facilidade de operação. As duas portas incluem um dispositivo automático de fecho, minimizando a perda de frio. A descongelação é automática, e a evaporação automática da água de condensação, juntamente com um evaporador com tratamento anticorrosão, garantem uma manutenção simplificada e uma vida útil prolongada do aparelho. Os pés em aço inoxidável, reguláveis em altura, permitem um ajuste perfeito a qualquer ambiente de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este refrigerador é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento fiável e de grande capacidade para a conservação de produtos frescos. A sua capacidade de 868 litros e as seis grelhas internas permitem uma organização eficiente do espaço, adaptando-se a variados tipos e quantidades de produtos. A faixa de temperatura de  $-2^{\circ}\text{C}$  a  $+8^{\circ}\text{C}$  é perfeita para manter carnes, laticínios, vegetais e outros ingredientes em condições ótimas.

A construção em inox facilita a limpeza e cumpre com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, tornando-o indispensável para cozinhas de alto volume e exigência. A robustez e a tecnologia avançada fazem deste equipamento um investimento inteligente para a sua cozinha, assegurando a qualidade dos seus ingredientes e a eficiência operacional diária.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1388x726x2067 mm
Temperatura	$-2 / +8^{\circ}\text{C}$

Volume da Câmara (bruto/líquido)	1200 l / 868 l
Potência	0.337 kW
Potência Frigorífica	0.593 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	227 kg
Gás Refrigerante	R-290 (81 g)
Portas	2
Grelhas	6
Classe Energética	E

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total deste equipamento frigorífico?**

Este equipamento possui uma capacidade bruta de 1200 litros, com uma capacidade líquida utilizável de 868 litros, distribuída em seis grelhas.

### **Qual o tipo de frio utilizado e as suas vantagens?**

O aparelho utiliza frio ventilado, o que garante uma distribuição homogénea da temperatura no interior, ideal para a conservação de diferentes tipos de alimentos e evitando a formação de gelo excessivo.

### **Este armário frigorífico é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, hotéis, e qualquer cozinha profissional que exija um armazenamento refrigerado eficiente e de grande volume.

### **Quais os principais materiais de construção e quais os seus benefícios?**

O interior e exterior são em aço inoxidável, à exceção do painel posterior galvanizado, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.

### **Como é feita a regulação e controlo da temperatura?**

A regulação da temperatura é eletrónica, com um visor digital para controlo preciso. A função de descongelação é automática, facilitando a gestão e manutenção do aparelho.