

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Frigorífico GN2/1, 700L, -2/+8 °C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0108.462.001A	Modelo:	GARG-701 HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GARG-701 HC

Descricao Resumida

Armário frigorífico (refrigerador) GN2/1 de 700 litros, com temperatura de -2/+8 °C. Ideal para conservação em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Armário Frigorífico Gastronorm — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com este armário frigorífico (refrigerador) de conservação, cuidadosamente projetado para o setor HORECA. A sua robusta construção em aço inoxidável, com ângulos e fundo arredondados, assegura uma limpeza fácil e um ambiente sanitário impecável, crucial para a conformidade com as normas HACCP. O isolamento de poliuretano injetado de 50 mm, sem CFC, garante uma conservação térmica superior, otimizando o consumo de energia e reduzindo os custos operacionais.

Equipado com um sistema de frio ventilado e termóstato eletrónico digital, este armário mantém uma temperatura uniforme entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação de uma ampla variedade de produtos frescos. As portas com fecho automático e alarme de abertura prolongada proporcionam segurança e eficiência energética, enquanto o gás refrigerante R-290, ecológico, sublinha o compromisso com a sustentabilidade. A descongelação e evaporação automáticas da água de condensação simplificam a manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

Aplicações

Este equipamento é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, como restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e bares. As suas dimensões e capacidade de 700 litros (bruto) tornam-no ideal para armazenar grandes volumes de ingredientes e pratos pré-preparados, em tabuleiros Gastronorm GN2/1. A sua construção duradoura e os sistemas de refrigeração avançados garantem um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo, contribuindo para a organização e fluidez da sua operação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	693x826x2008 mm
Temperatura	-2 / +8 °C

Volume da Câmara (bruto/líquido)	700 l / 437 l
Potência	251 W
Potência Frigorífica	369 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	110 kg
Classe Energética	D
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado de 50 mm, 40 kg/m ³ (sem CFC)
Refrigerante	R-290
Grelhas Incluídas	3 grelhas GN2/1
Controlos	Termóstato eletrónico digital
Características Adicionais	Portas com fecho automático, alarme de porta, descongelação automática, evaporação automática da água de condensação, evaporador anti-corrosão, pés reguláveis