

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Armário Frigorífico GN2/1 Conservação, 1400L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0108.462.002A	<b>Modelo:</b>	GARG-1402 HC
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1388 x 826 x 2008 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	GARG-1402 HC

### Descricao Resumida

Armário frigorífico de conservação de 1400L com frio ventilado e descongelação automática, ideal para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e duradouro.

## Descricao Completa

### armário frigorífico 1400L — Armário de Conservação — Principais Vantagens

Concebido para o armazenamento ideal de produtos frescos e preparados, este equipamento de refrigeração para conservação é um aliado robusto para qualquer cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o painel posterior galvanizado oferece proteção adicional. O sistema de frio ventilado assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os alimentos em condições ideais por mais tempo. A preocupação ambiental é evidente pela utilização de gás refrigerante R-290, minimizando o impacto ecológico.

### Aplicações Profissionais

Este armário refrigerador profissional é a solução perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que exija um método de conservação fiável e eficiente. A sua capacidade de 1400 litros e as três grelhas GN2/1 por porta permitem uma organização flexível e um acesso simplificado aos produtos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A funcionalidade de descongelação automática e a evaporação automática da água da condensação reduzem a necessidade de manutenção manual, libertando a sua equipa para outras tarefas cruciais.

### Características Técnicas

Interior e Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Ângulos e Fundo	Arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m <sup>3</sup> , sem CFC
Refrigeração	Frio ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital

Portas	Com dispositivo automático de fecho e alarme de porta aberta prolongada
Descongelação	Automática
Evaporação de Água	Automática da condensação
Evaporador	Com tratamento anti-corrosão
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Pés	Em aço inoxidável reguláveis em altura
Grelhas	3 grelhas GN2/1 por porta
Capacidade	1400 litros

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a importância do isolamento em poliuretano injetado?**

O isolamento de alta densidade garante que a temperatura interna se mantém estável, otimizando o consumo de energia e a qualidade do frio para os alimentos.

### **O que significa "frio ventilado" e quais os seus benefícios?**

O frio ventilado assegura uma distribuição homogénea do ar frio no interior do armário, evitando variações de temperatura e promovendo uma conservação mais eficaz dos produtos.

### **A utilização de gás R-290 é segura?**

Sim, o gás R-290 é um refrigerante natural com baixo impacto ambiental, sendo uma escolha segura e amiga do ambiente para equipamentos de refrigeração.

### **Como o alarme de porta aberta prolongada contribui para a eficiência?**

Este alarme ajuda a prevenir perdas de frio desnecessárias, alertando os utilizadores para o fecho das portas, o que se traduz em poupança energética e melhor conservação.

### **As grelhas GN2/1 são ajustáveis?**

As grelhas são standard GastroNorm GN2/1, oferecendo grande versatilidade na organização interna do armário, adequando-se a diversos tipos e tamanhos de recipientes.