

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



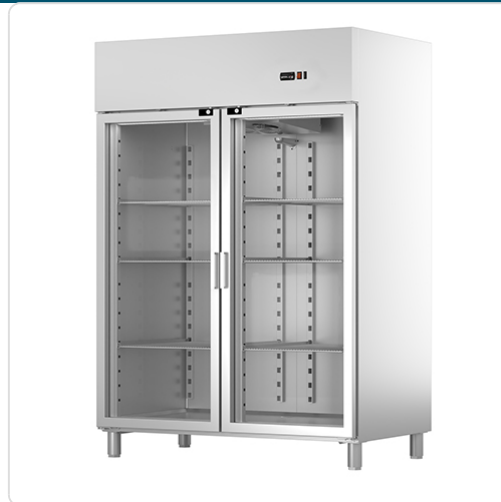
Hotelequip.pt

## Frigorífico Profissional GN2/1 Porta de Vidro, 1400L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0108.462.029	<b>Modelo:</b>	GARG-1402 PV HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	170 kg	<b>Dimensões:</b>	1388 x 826 x 2008 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GARG-1402 PV HC

### Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional de 1400L com porta de vidro, frio ventilado e capacidade GN2/1. Ideal para conservação de alimentos, eficiente em qualquer cozinha industrial.

## Descrição Completa

### Armário Frigorífico — Principais Vantagens

Este armário frigorífico de conservação, com capacidade de 1400 litros, é ideal para o armazenamento eficiente e seguro de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e isolamento de alta densidade asseguram uma refrigeração otimizada. É perfeito para manter os seus produtos frescos e visíveis, graças à sua porta de vidro, facilitando a gestão do stock.

O sistema de frio ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura, essencial para a conservação de alimentos. O controlo digital preciso e a descongelação automática minimizam a manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre na produção. Além disso, as grelhas GN2/1 por porta otimizam o espaço, adaptando-se às suas necessidades diárias.

### Aplicações Profissionais

Este conservador refrigerado é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, como restaurantes, pastelarias, hotéis e refeitórios. A sua ampla capacidade e a porta de vidro são particularmente úteis em ambientes onde a organização e a visibilidade dos produtos são cruciais. É igualmente adequado para o armazenamento de ingredientes frescos e produtos pré-preparados, garantindo a sua integridade e segurança alimentar.

A adaptabilidade das grelhas GN2/1 torna-o numa excelência para armazenar tabuleiros gastronómicos, essenciais para a organização em cozinhas com elevado volume de trabalho. A durabilidade do equipamento e a facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente, características valorizadas em qualquer operação de hotelaria.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	1388x826x2008 mm
<b>Temperatura</b>	-2 / +8 °C
<b>Volume da Câmara (bruto/líquido)</b>	1400 l / 874 l
<b>Potência</b>	337 W

<b>Potência Frigorífica</b>	593 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Peso</b>	170 kg
<b>Classe Energética</b>	E
<b>Material Interior/Exterior</b>	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m <sup>3</sup> (sem CFC)
<b>Gás Refrigerante</b>	R-290
<b>Termóstato</b>	Eletrônico digital
<b>Grelhas Incluídas</b>	3 x GN2/1 por porta
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a temperatura de funcionamento deste refrigerador?**

Este equipamento funciona com uma faixa de temperatura entre -2 °C e +8 °C, permitindo uma conservação flexível e segura para diversos tipos de alimentos. É ideal para manter a frescura e a qualidade dos seus produtos por mais tempo.

### **É fácil monitorizar a temperatura interna?**

Sim, o termóstato eletrônico digital integrado proporciona uma leitura precisa e de fácil acesso da temperatura, permitindo um controlo constante. Desta forma, pode garantir que os seus alimentos estão sempre nas condições ideais de conservação.

### **Quantas grelhas vêm incluídas e qual o seu tamanho?**

O armário frigorífico é fornecido com três grelhas GN2/1 por porta, otimizando o espaço interno para acomodar tabuleiros de tamanho standard. Esta característica facilita a organização e o armazenamento eficiente de grandes quantidades de produtos.

### **O equipamento possui descongelação automática?**

Sim, este conservador dispõe de um sistema de descongelação totalmente automático, o que elimina a necessidade de intervenção manual e garante o funcionamento contínuo. Além disso, a evaporação automática da água de condensação contribui para uma manutenção reduzida.

### **Os pés do equipamento são ajustáveis?**

Sim, o armário está equipado com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes tipos de piso e garantindo a estabilidade necessária. Esta funcionalidade é crucial para uma instalação segura e para o nivelamento em qualquer cozinha profissional.