

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Congelador Profissional GN2/1, 700L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0106.462.001A	Modelo:	GACG-701 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	116 kg	Dimensões:	693 x 826 x 2008 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GACG-701 HC

Descricao Resumida

Congelador profissional de 700 litros em aço inoxidável, com frio ventilado, descongelação automática e alarme de porta aberta. Ideal para o seu negócio.

Descricao Completa

Congelador Vertical — Principais Vantagens

Este armário congelador vertical, concebido para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, destaca-se pela sua robustez e eficiência. Com capacidade para cubas Gastronorm 2/1, este equipamento assegura a conservação ideal de produtos congelados, representando um investimento estratégico para qualquer negócio que preze pela qualidade no armazenamento de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros espaços de restauração que necessitam de uma solução fiável para congelamento. A sua ampla capacidade e o design otimizado para tabuleiros GN 2/1 tornam-no versátil para diversas necessidades, desde o armazenamento de grandes quantidades de ingredientes a produtos pré-preparados. A tecnologia de frio ventilado assegura uma temperatura homogénea, crucial para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	693x826x2008 mm
Temperatura	-22 / -18 °C
Capacidade Bruta	700 l
Capacidade Líquida	437 l
Potência	698 W
Potência Frigorífica	364 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz

Característica	Detalhe
Peso	116 kg
Classe Energética	D
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m ³ , sem CFC
Sistema de Frio	Ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital
Portas	Com dispositivo automático de fecho e alarme de porta aberta
Descongelação	Automática
Drenagem	Evaporação automática da água de condensação; fundo com orifício de escoamento
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Prateleiras Incluídas	3 grelhas GN2/1
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste congelador?

Este equipamento opera numa faixa de temperatura de -22 a -18 °C, ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos congelados em ambientes profissionais.

Como é efetuada a descongelação?

A descongelação é totalmente automática, garantindo uma manutenção simplificada e minimizando a acumulação de gelo, o que contribui para um funcionamento mais eficiente.

Ele possui algum sistema de alarme?

Sim, este congelador está equipado com um alarme que avisa em caso de abertura prolongada da porta, ajudando a manter a temperatura interna e a evitar o desperdício de energia.

Que tipo de gás refrigerante utiliza?

Utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para um funcionamento mais ecológico do aparelho.

Este equipamento é adequado para cozinhas profissionais?

Absolutamente. Com o seu design robusto em aço inoxidável e capacidade para grelhas GN 2/1, este congelador é perfeitamente adequado para as exigências de qualquer cozinha profissional, oferecendo fiabilidade e alta performance.