

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

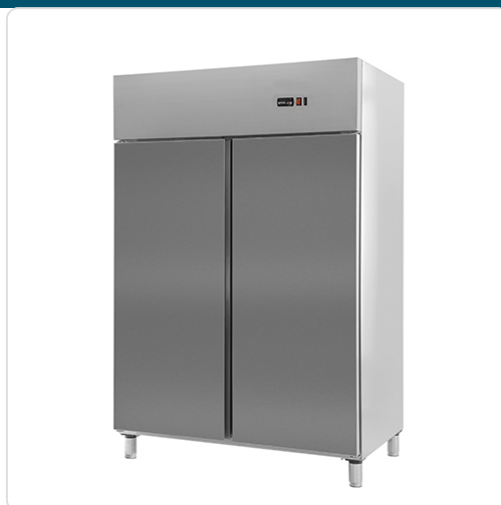
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Armário Congelador Profissional GN2/1 1400L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0106.462.002A	Modelo:	GACG-1402 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	178 kg	Dimensões:	1388 x 826 x 2008 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GACG-1402 HC

Descricao Resumida

Armário congelador profissional de 1400 litros, ideal para manter produtos alimentares congelados de forma segura e eficiente em qualquer cozinha industrial.

Descricao Completa

Congelador Industrial — Principais Vantagens

Este conservador vertical gastronorm foi concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, garantindo a máxima segurança alimentar. Com um design robusto em aço inoxidável, oferece uma capacidade generosa para armazenar produtos congelados de forma eficiente. O sistema de frio ventilado assegura uma distribuição homogénea da temperatura, mantendo os alimentos em perfeitas condições. A sua construção inteligente inclui cantos e fundo arredondados, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene rigorosa necessária em ambientes profissionais exigentes.

O aparelho conta com um termóstato eletrónico digital para controlo preciso da temperatura, otimizando o consumo energético. Além disso, as portas com fecho automático e um alarme para aberturas prolongadas minimizam a perda de frio, contribuindo para a poupança de energia e a prolongação da vida útil dos alimentos. A descongelação automática e a evaporação automática da água de condensação simplificam as operações diárias, tornando este equipamento uma solução prática e fiável para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas comerciais que necessitam de um armazenamento fiável e de alta capacidade para produtos congelados. A compatibilidade GN2/1 torna-o versátil para a organização de alimentos em diferentes tipos de embalagens gastronorm, otimizando o espaço e a eficiência na preparação dos pratos. A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo, enquanto a facilidade de limpeza é um benefício crucial para manter os padrões de higiene exigidos, preservando a qualidade dos alimentos por mais tempo.

Este equipamento é uma peça fundamental para otimizar os fluxos de trabalho e assegurar a conservação adequada de ingredientes sensíveis à temperatura. A sua versatilidade permite o armazenamento eficaz de carnes, peixe, vegetais e produtos pré-confeccionados, mantendo as suas propriedades organolépticas. A eficiência energética, salientada pela classe E, ajuda a reduzir os custos operacionais, um fator importante para a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1388x826x2008 mm
Temperatura	-22 / -18 °C
Capacidade Bruta	1400 l
Capacidade Líquida	874 l
Potência	1247 W
Potência Frigorífica	735 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	178 kg
Classe Energética	E
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	Frio ventilado
Gás Refrigerante	R-290
Grelhas Incluídas	3 GN2/1 por porta
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que este refrigerador profissional oferece?

Este equipamento opera numa faixa de temperatura ideal de -22 °C a -18 °C, garantindo a conservação perfeita de produtos sujeitos a congelação.

O armário é adequado para cozinhas com muito movimento e frequente abertura de portas?

Sim, o aparelho possui portas com fecho automático e um alarme que alerta para aberturas prolongadas, minimizando a perda de frio e otimizando a eficiência energética em todas as situações.

Como é feita a manutenção e limpeza interna do equipamento?

A conceção com cantos e fundo arredondados no interior e exterior em aço inoxidável facilita a limpeza, impedindo a acumulação de sujidade e assegurando a máxima higiene.

Que tipo de tecnologia de refrigeração utiliza e que impacto tem no ambiente?

O aparelho emprega um sistema de frio ventilado com gás refrigerante R-290, um gás com baixo

impacto ambiental, e isolamento em poliuretano injetado sem CFC, mostrando um compromisso com a sustentabilidade.

Inclui acessórios para organização interna, como grelhas?

Sim, o equipamento inclui 3 grelhas GN2/1 por porta, permitindo uma organização eficiente do espaço interno para diferentes formatos de contentores gastronorm.