

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Frigorífico Combinado GN2/1, 298L/298L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0116.462.002A	Modelo:	GARCG-702 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	146 kg	Dimensões:	693 x 826 x 2008 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GARCG-702 HC

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional combinado com 298L de refrigeração e 298L de congelação. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria, com eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

armário frigorífico combinado — Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Este armário frigorífico combinado GN2/1 foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução versátil de refrigeração e congelação. Com dois compartimentos independentes, assegura o controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de alimentos, mantendo-os frescos e seguros. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design otimizado promove a eficiência energética, um fator crucial para a redução de custos operacionais em estabelecimentos como cafés, pastelarias, restaurantes e hotéis.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, serviços de catering e empreendimentos de hotelaria, este equipamento frigorífico profissional destaca-se pela sua adaptabilidade. Permite armazenar ingredientes refrigerados e congelados lado a lado, otimizando o espaço e a eficiência dos fluxos de trabalho. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN2/1 torna-o perfeito para uma organização eficaz, enquanto as suas funcionalidades avançadas, como o termóstato digital e o alarme de porta aberta, salvaguardam a integridade dos alimentos e a segurança alimentar. É uma peça essencial para qualquer operação que exija fiabilidade no armazenamento de produtos alimentares.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção Exterior/Interior	Aço Inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Dimensões (LPA)	693x826x2008 mm
Volume Câmara (Bruto/Líquido)	298+298 L / 218+218 L
Regime de Temperatura	-2 / +8 °C e -22 / -15 °C

Característica	Detalhe
Potência Elétrica	867 W
Potência Frigorífica	250 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	146 kg
Gás Refrigerante	R-290 (98 g)
Portas	2 (com fecho automático)
Grelhas	1 x GN2/1
Containers PVC	3
Classe Energética	D
Isolamento	Poliuretano injetado de 50 mm (40 kg/m ³), sem CFC
Frio	Ventilado (refrigeração e congelação)
Termostato	Eletrónico Digital
Descongelação	Automática
Evaporação Condensação	Automática
Pés	Aço Inoxidável, reguláveis em altura
Evaporador	Com tratamento anticorrosão
Fundo	Orifício para escoamento de água

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento deste armário frigorífico misto?

Este modelo oferece uma capacidade bruta combinada de 298 litros para refrigeração e outros 298 litros para congelação, totalizando 596 litros. A capacidade líquida é de 218 litros em cada compartimento, garantindo espaço amplo para as suas necessidades de armazenamento.

2. Quais são os regimes de temperatura deste equipamento?

O armário funciona com dois regimes de temperatura distintos: -2 °C a +8 °C para o compartimento de refrigeração e -22 °C a -15 °C para o compartimento de congelação. Esta flexibilidade permite conservar uma vasta gama de produtos alimentares em condições ótimas.

3. É eficiente em termos energéticos?

Sim, este armário frigorífico possui classificação energética D, o que indica um bom nível de eficiência para equipamentos profissionais desta categoria. Utiliza isolamento de poliuretano de alta densidade e gás refrigerante R-290, contribuindo para diminuir o consumo de energia.

4. Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 693x826x2008 mm (LPA), foi concebido para oferecer uma capacidade generosa num formato relativamente compacto para a sua função mista. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação a diferentes espaços e pisos, otimizando a instalação.

5. Como é feita a manutenção e a limpeza?

O interior e exterior em aço inoxidável simplificam a limpeza e garantem a higiene necessária em ambientes profissionais. Conta ainda com funções de descongelação automática e evaporação da água de condensação, reduzindo a necessidade de intervenções manuais.