

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Refrigerado Misto para Peixe 1050L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0116.462.005A	Modelo:	GARPG 1403 PESC HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	215 kg	Dimensões:	1388 x 826 x 2008 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GARPG 1403 PESC HC

Descricao Resumida

Armário refrigerado misto de alta capacidade (1050L + 298L para peixe), ideal para cozinhas profissionais. Frigorífico e congelador para peixe.

Descricao Completa

Procura uma solução de conservação versátil e de alta performance para a sua cozinha profissional? Este frigorífico misto é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de ambientes de refrigeração distintos para diferentes tipos de produtos. Com um compartimento dedicado para peixe, assegura a frescura e higiene necessárias, enquanto a seção refrigerada geral otimiza o armazenamento de outros alimentos. Construído em aço inoxidável e com isolamento eficiente, este equipamento garante durabilidade e uma operação económica.

armário frigorífico misto para peixe — Conservação Especializada — Principais Vantagens

Este versátil armário refrigerador foi concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais. A sua divisão inteligente com secções de frio ventilado e estático, incluindo gavetas com fundo falso para peixe, previne a contaminação cruzada de odores e sabores. O aço inoxidável utilizado no interior e exterior facilita a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento. A tecnologia de descongelação e evaporação automática simplifica a gestão diária, libertando a sua equipa para tarefas mais importantes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, peixarias, hotéis e qualquer cozinha industrial que necessite de armazenamento refrigerado eficiente e segregado para peixe. A precisão do termóstato eletrónico digital garante controlo rigoroso da temperatura, crucial para a segurança alimentar. Este armário é uma mais-valia em ambientes onde a organização e a diferenciação na conservação dos alimentos são prioritárias, contribuindo para a excelência gastronómica e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (AxLxP)	1388x826x2008 mm
Temperatura	-2 / +8 °C (refrigeração) e -4 / +2 °C (peixe)
Volume Câmara (bruto/líquido)	1050 + 298 l / 656 + 218 l
Potência	876 W

Potência Frigorífica	593 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	215 kg
Gás Refrigerante	R-290 (80 g)
Portas	3
Grelhas	4 (GN2/1)
Contentores PVC	3
Classe Energética	D
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado 50 mm, densidade 40 kg/m ³ , sem CFC
Frio	Ventilado (refrigeração) e Estático (peixe)
Termóstato	Eletrónico Digital
Portas	Dispositivo automático de fecho, alarme de abertura prolongada
Descongelação	Automática
Evaporação Condensação	Automática
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Drenagem	Fundo com orifício para o escoamento de água
Pés	Aço Inoxidável reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre os compartimentos?

O compartimento superior utiliza frio ventilado para refrigeração geral, ideal para diversos alimentos, enquanto o compartimento inferior para peixe utiliza frio estático com gavetas de fundo falso, garantindo uma conservação específica e ótima para este tipo de produto.

Este armário é adequado para qualquer tipo de estabelecimento de restauração?

Sim, o design misto e a alta capacidade tornam-no ideal para restaurantes, hotéis e outras cozinhas profissionais que necessitem otimizar o espaço e manter diferentes tipos de produtos, especialmente peixe, em condições ideais de conservação.

Qual a eficiência energética deste equipamento e que tipo de gás refrigerante utiliza?

Este armário frigorífico possui uma classe energética D. Utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável do seu negócio.

É fácil monitorizar e controlar a temperatura?

Sim, o termostato eletrónico digital permite um controlo preciso e uma leitura fácil das temperaturas em ambos os compartimentos, assegurando que os alimentos são mantidos nas condições ideais de segurança e frescura.

Que características de manutenção e higiene possui este armário?

O interior e exterior em aço inoxidável, juntamente com os ângulos arredondados, facilitam a limpeza. Além disso, a descongelação e evaporação automática da água de condensação reduzem a necessidade de intervenção, otimizando a higiene e minimizando o esforço de manutenção.