

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Congelador Vertical Pastelaria 60x40 – 700L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0106.462.014	Modelo:	GACPA-701
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	693 x 826 x 2008 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GACPA-701

Descricao Resumida

Congelador profissional vertical de 700 litros com interior e exterior em aço inoxidável. Ideal para pastelaria e padaria, dispõe de frio ventilado, porta de fecho automático e controlo digital de temperatura. Eficiente e duradouro.

Descricao Completa

Congelador Vertical Pastelaria — Armário Congelador — Principais Vantagens

Este equipamento vertical de congelação é um aliado indispensável para qualquer negócio de pastelaria ou padaria, garantindo a conservação ótima dos seus produtos. Fabricado com interior e exterior em aço inoxidável de alta qualidade, proporciona uma higiene superior e uma durabilidade excepcional, resistindo aos ambientes mais exigentes das cozinhas profissionais.

O seu design inteligente, com isolamento em poliuretano injetado sem CFC, assegura uma eficiência energética notável, protegendo o ambiente e os custos operacionais. A porta, com sistema de fecho automático e abertura a 180°, facilita o carregamento e descarregamento, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. Além disso, os cantos interiores arredondados simplificam a limpeza, mantendo os padrões de higiene rigorosos.

Aplicações Profissionais

Concebido para pastelarias, padarias, e outros estabelecimentos de restauração, este armário congelador é ideal para armazenar massas, sobremesas, gelados e outros ingredientes sensíveis à temperatura. A sua capacidade de 700 litros e as prateleiras ajustáveis proporcionam a flexibilidade necessária para diferentes tipos e quantidades de produtos.

A versatilidade deste aparelho torna-o perfeito para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas com volume de produção elevado, contribuindo para uma gestão de stock mais eficaz e uma melhor organização.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	693x826x2008 mm
Temperatura	-22 / -18 °C
Volume da Câmara	700 l (bruto) / 437 l (líquido)

Característica	Detalhe
Potência	0.698 kW
Consumo de Energia Elétrica	5.97 kWh/24h
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	160 kg
Gás Refrigerante	R-290 (102 g)
Classe Energética	D
Interior e Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m3
Portas	Dobradiças com fecho automático e fixação a 180º
Cozinha	Cantos arredondados para fácil limpeza
Prateleiras	Aço plastificadas, removíveis
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Descongelação	Evaporação automática da água da condensação
Controlo	Visor digital para controlo eletrónico de temperatura e descongelação
Frio	Ventilado
Acessórios Incluídos	3 pares de guias em L e 3 prateleiras
Capacidade de Níveis	20 níveis com espaçamento de 60 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de armazenamento deste congelador?

A capacidade bruta é de 700 litros, enquanto a capacidade líquida útil é de 437 litros. Este espaço é otimizado para tabuleiros de pastelaria 60x40 cm, permitindo 20 níveis de armazenamento.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e a sua eficiência?

O aparelho utiliza gás refrigerante R-290, numa quantidade de 102g. Este gás é conhecido pela sua eficiência energética, contribuindo para uma classe de eficiência D e um baixo consumo de energia de 5.97 kWh/24h.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras em aço plastificado são facilmente removíveis para limpeza e podem ser ajustadas em altura graças às guias em aço inoxidável, oferecendo grande flexibilidade de organização interna.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com elevada humidade?

Sim, o evaporador possui um tratamento anti-corrosão e o equipamento conta com evaporação automática da água da condensação, tornando-o robusto para ambientes de cozinha profissional.

Como é feito o controlo da temperatura e descongelação?

O controlo é totalmente eletrónico, com um visor digital intuitivo que permite monitorizar e ajustar a temperatura entre -22 e -18 °C, além de gerir o processo de descongelação automática.