

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Bancada Refrigerada Inox 255 Litros

### Informacoes do Produto

|               |                 |                   |                     |
|---------------|-----------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS0161.462.001A | <b>Modelo:</b>    | GTRS-150 HC         |
| <b>Marca:</b> | MAGNUS          | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
| <b>Peso:</b>  | 90 kg           | <b>Dimensões:</b> | 1492 x 600 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | MAGNUS      |
| <b>Modelo</b> | GTRS-150 HC |

### Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 2 portas em aço inoxidável, 255 litros, com frio ventilado e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### bancada refrigerada industrial — Armazenamento Otimizado — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho refrigerada é a solução perfeita para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma conservação eficiente e fiável dos alimentos. Construído integralmente em aço inoxidável, com exceção do painel posterior galvanizado, este equipamento garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de elevada exigência higiénica. O seu design com cantos arredondados facilita ainda mais a manutenção diária, prevenindo a acumulação de sujidade.

Com um sistema de frio ventilado e termóstato eletrónico digital, esta bancada assegura uma temperatura homogénea e precisa, protegendo a qualidade dos seus ingredientes. As portas possuem um mecanismo de fecho automático e fixação de abertura, otimizando a eficiência energética e a acessibilidade. Além disso, o sistema de evaporação automática da água de condensação e o evaporador com tratamento anti-corrosão sublinham a sua robustez e longevidade.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e snack-bares, esta bancada de conservação oferece um espaço de trabalho adicional enquanto mantém frescos os produtos essenciais. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto como zona de preparação de alimentos como para o armazenamento temporário de ingredientes, contribuindo para uma cozinha mais organizada e funcional. Perfeita para estabelecimentos com espaço limitado que procuram maximizar a eficiência sem comprometer a qualidade.

### Características Técnicas

| Característica       | Detalhe         |
|----------------------|-----------------|
| Dimensões (LPA)      | 1492x600x850 mm |
| Potência             | 0.249 kW        |
| Potência Frigorífica | 0.369 kW        |

| Característica                   | Detalhe   |
|----------------------------------|---|
| Alimentação Elétrica             | 230V/1/50 Hz  |
| Capacidade Total (Bruto/Líquido) | 255 l / 153 l   |
| Número de Portas                 | 2   |
| Peso                             | 90 kg   |
| Classe Energética                | C   |
| Material Interior e Exterior     | Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)  |
| Isolamento                       | Poliuretano injetado (40 kg/m <sup>3</sup> , sem CFC) |
| Sistema de Frio                  | Ventilado   |
| Controlo de Temperatura          | Termóstato eletrónico digital                         |
| Gama de Temperatura              | -2 / +8 °C  |
| Gás Refrigerante                 | R-290   |
| Pés                              | Pés reguláveis em altura em aço inoxidável            |
| Grupo                            | Deslizante para fácil limpeza e assistência           |
| Acessórios Incluídos             | 1 grelha por porta                                    |
| Fundo                            | Com orifício para escoamento de água                  |
| Aba                              | 100 mm  |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total de armazenamento deste equipamento?**

A bancada oferece uma capacidade bruta de 255 litros e uma capacidade líquida de 153 litros, proporcionando um espaço amplo para a conservação de diversos produtos num ambiente de trabalho exigente.

### **Este equipamento é adequado para padarias ou pastelarias devido à sua gama de temperatura?**

Sim, com uma gama de temperatura de -2 a +8 °C, é ideal para a conservação de massas, cremes e outros ingredientes sensíveis, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. É uma escolha excelente para este tipo de negócios.

**Quais os benefícios do isolamento em poliuretano injetado?**

O isolamento em poliuretano injetado com densidade de 40 kg/m<sup>3</sup>, e sem CFC, garante uma elevada eficiência energética, minimizando a perda de frio e assegurando uma temperatura interna estável, o que resulta em poupança de custos operacionais.

**A manutenção e limpeza são simplificadas neste modelo?**

Com efeito, o interior e exterior em aço inoxidável, os ângulos arredondados, o fundo com orifício de drenagem e o grupo deslizante foram concebidos para facilitar a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

**As portas possuem alguma característica especial para a conservação dos produtos?**

Sim, as portas estão equipadas com um mecanismo de fecho automático para evitar perdas de temperatura e incluem uma função de fixação de abertura, muito prática para momentos de maior movimento e reabastecimento do interior.