

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada com Pio Linha 600, 3 Portas, 395L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.038A	Modelo:	GTRS-200-F HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRS-200-F HC

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional com pia, 3 portas e 395L de capacidade, ideal para hotelaria e restauração. Dimensões: 2017x600x850 mm.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada Linha 600 — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade desta bancada refrigerada (mesa refrigerada), perfeita para cozinhas profissionais exigentes. Concebida com materiais de alta qualidade para garantir a conservação ideal dos seus produtos, é uma solução robusta e fiável para qualquer estabelecimento HORECA.

O seu design inteligente, com interior e exterior em aço inoxidável e cantos arredondados, facilita a limpeza e assegura a máxima higiene. O isolamento em poliuretano injetado sem CFC, com alta densidade, garante uma excelente eficiência energética e a manutenção rigorosa da temperatura entre -2°C e +8°C.

Equipada com frio ventilado e termóstato eletrónico digital, permite um controlo preciso e uniforme da temperatura. As portas com fecho automático e fixação de abertura, juntamente com a evaporação automática da água de condensação, promovem um funcionamento contínuo e sem preocupações para o dia a dia da sua cozinha ou barra.

A otimização do espaço e a funcionalidade são maximizadas com os pés em aço inoxidável ajustáveis e o grupo deslizante, que simplifica a manutenção e a limpeza. Inclui uma grelha por porta para uma organização eficiente dos seus produtos.

Aplicações

Esta bancada refrigerada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e bares. A sua capacidade de 395 litros bruto e o seu pia integrado tornam-na perfeita para cozinhas com volume de trabalho médio a alto, onde é essencial ter produtos frescos e manipulados com higiene e organização.

Adequada para quem procura uma solução prática para a preparação de alimentos e conservação refrigerada, otimizando o espaço de trabalho. A sua construção robusta e características de fácil manutenção garantem um desempenho superior mesmo em ambientes de uso intensivo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2017x600x850 mm
Potência	0.249 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade (Bruto/Líquido)	395 l / 231 l
Portas	3
Classe Energética	C
Tipo de Gás Refrigerante	R-290
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Isolamento	Poliuretano injetado 40 kg/m ³ , sem CFC
Características Adicionais	Pio (350x360x150 mm), Aba de 100 mm, evaporador com tratamento anticorrosão