

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada Refrigerada Congeladora 395L -22/-18°C

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | MS0161.462.040 | Modelo: | GTCS-200 |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 125 kg | Dimensões: | 2017 x 600 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | GTCS-200 |

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de congelação profissional com 395L de capacidade, frio ventilado e temperaturas de -22/-18°C. Ideal para cozinhas comerciais.

Descricao Completa

Bancada Congeladora Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a conservação rigorosa de produtos congelados, esta unidade de congelação integra-se perfeitamente em qualquer cozinha profissional. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. O grupo deslizante facilita a manutenção e o acesso para assistência técnica, minimizando interrupções operacionais e assegurando um desempenho contínuo.

Equipada com um sistema de frio ventilado, esta bancada assegura uma distribuição homogénea da temperatura em todo o seu interior, preservando a qualidade e frescura dos alimentos. O controlo digital com visor proporciona uma monitorização precisa e intuitiva, conferindo total controlo sobre as condições de conservação. A eficiência energética, aliada à utilização do gás refrigerante R-290 de baixo impacto ambiental, reflete um compromisso com a sustentabilidade e a redução dos custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento frio é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento do setor da hotelaria que necessite de uma solução fiável e eficiente para a conservação de alimentos congelados. A bancada de trabalho superior proporciona uma área funcional adicional para a preparação, otimizando o espaço em cozinhas com elevada demanda. A inclusão de grelhas por porta permite uma organização interna eficaz, maximizando a capacidade de armazenamento.

Características Técnicas

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Dimensões (LPA) | 2017x600x850 mm |
| Temperatura | -22 / -18 °C |
| Capacidade (bruto/líquido) | 395 l / 231 l |
| Potência | 0.679 kW |

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Alimentação elétrica | 230V/1/50 Hz |
| Consumo de energia elétrica | 6.76 kW/h |
| Gás refrigerante | R-290 (87 g) |
| Peso | 125 kg |
| Classe energética | D |

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de isolamento e o impacto ambiental?

O isolamento é feito de poliuretano injetado com densidade de 40 kg/m³, totalmente isento de CFC e amigos dos ambiente, minimizando o impacto ecológico e aumentando a eficiência energética do aparelho.

Como o sistema de refrigeração mantém a temperatura?

Utiliza um sistema de frio ventilado que garante uma circulação de ar uniforme, mantendo uma temperatura constante e ideal entre -22°C e -18°C para a correta conservação dos seus congelados.

A bancada requer alguma instalação especial?

A bancada possui pés reguláveis em altura, facilitando o nivelamento em qualquer tipo de superfície, e o grupo deslizante simplifica a sua manutenção sem necessidade de instalações complexas. A alimentação elétrica é standard (230V/1/50 Hz).

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável e os ângulos arredondados simplificam a limpeza diária. O evaporador com tratamento anti-corrosão e a evaporação automática da água de condensação também contribuem para uma manutenção descomplicada.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta bancada?

Esta bancada é perfeita para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração que precise armazenar grandes quantidades de alimentos congelados de forma segura e eficiente, como restaurantes, pastelarias, ou hotéis.