

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 Congeladora Profissional 395L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.040	Modelo:	GTCS-200
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTCS-200

Descricao Resumida

Bancada congeladora profissional de 395L para hotelaria e restauração. Dimensões 2017x600x850 mm, temperatura de -22/-18 °C. Eficiência energética classe D.

Descrição Completa

Bancada Congeladora Profissional — Principais Vantagens

Esta bancada congeladora (também conhecida como mesa fria de congelação) foi concebida para usos intensivos em ambientes de cozinha profissional, assegurando a conservação ideal dos seus produtos ultracongelados. A sua construção robusta em aço inoxidável, exceto o painel posterior galvanizado, garante durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes exigentes.

O isolamento em poliuretano injetado sem CFC, com densidade de 40 kg/m³, complementado pelo sistema de frio ventilado, oferece uma excelente eficiência energética e controlo preciso da temperatura, essencial para a segurança alimentar do seu negócio. As portas com fecho automático e sistema de fixação de abertura facilitam o acesso e otimizam o fluxo de trabalho.

Equipada com um evaporador anti-corrosão e sistema de evaporação automática da água da condensação, esta bancada reduz a necessidade de intervenções, proporcionando um funcionamento mais higiénico e sem preocupações. O grupo deslizante permite uma limpeza e assistência técnica eficientes, prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e cozinhas industriais que necessitam de uma solução fiável e de grandes dimensões para a conservação de alimentos ultracongelados. A sua capacidade de 395 litros brutos e a sua robustez tornam-na perfeita para estabelecimentos com elevado volume de produção, onde a manutenção da cadeia de frio é crucial. Especialmente útil para cozinhas com espaço limitado, combinando superfície de trabalho com armazenamento refrigerado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2017x600x850 mm
Temperatura	-22 / -18 °C
Capacidade (bruto/líquido)	395 l / 231 l

Característica	Detalhe
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
Interior e Exterior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Controlo de Temperatura	Visor digital
Grelhas incluídas	1 por porta