

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada GN 617L Linha 700 4 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.012A	Modelo:	GTRG-225 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2242 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTRG-225 HC

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional com 4 portas, 617 litros de capacidade, controlo digital e pés reguláveis. Ideal para cozinhas e restauração.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta versátil mesa de trabalho refrigerada, ideal para otimizar o espaço e a eficiência operacional. Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta unidade combine funcionalidade de arrefecimento com uma superfície de trabalho durável, suportando o ritmo de serviço do dia a dia. A sua construção robusta em aço inoxidável garante longevidade e facilidade de limpeza, elementos cruciais para a manutenção de elevados padrões de higiene. Com frio ventilado e controlo eletrónico digital, assegura uma conservação homogénea para os seus ingredientes.

Aplicações Profissionais

Esta bancada de conservação é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, pastelarias, e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de manter alimentos frescos e ter uma ampla área de preparação. A capacidade para acomodar tabuleiros Gastronorm e as divisões por porta oferecem uma organização eficiente dos produtos, tornando o fluxo de trabalho mais rápido e higiénico. A sua adaptabilidade permite a integração em diversas configurações de cozinha, proporcionando um apoio fundamental às operações diárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Interior e Exterior	Aço inoxidável (painel posterior galvanizado)
Design Interior	Ângulos, fundo e planos arredondados
Capacidade Bruta/Líquida	617 L / 285 L
Isolamento	Poliuretano injetado com densidade 40 kg/m ³ , sem CFC
Sistema de Frio	Ventilado
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital

Característica	Detalhe
Portas	4, com fecho automático e fixação de abertura
Evaporação Água Condensação	Automática
Evaporador	Com tratamento anti-corrosão
Fundo	Com orifício para escoamento de água
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C
Aba	100 mm
Gás Refrigerante	R-290
Grupo Frigorífico	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Grelhas Incluídas	1 por porta
Dimensões (LPA)	2242x700x850 mm
Potência	0.332 kW
Potência Frigorífica	0.593 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	145 kg
Classe Energética	E

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta bancada frigorífica?

A bancada oferece uma capacidade bruta de 617 litros e uma capacidade líquida de 285 litros, proporcionando amplo espaço para armazenamento de diversos produtos alimentares.

É possível ajustar a altura dos pés da bancada?

Sim, os pés desta mesa de trabalho são fabricados em aço inoxidável e possuem altura regulável, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes superfícies e necessidades na sua cozinha.

Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento?

Este equipamento utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, em conformidade com as normas de sustentabilidade atuais.

Como é feita a manutenção e limpeza do grupo frigorífico?

O grupo frigorífico foi concebido com um sistema deslizante, facilitando o acesso para a sua limpeza e eventual assistência técnica, garantindo assim a durabilidade do aparelho.

Esta bancada é adequada para guardar alimentos frescos?

Com uma temperatura de trabalho entre $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ e frio ventilado, esta bancada é ideal para a conservação segura e eficaz de uma vasta gama de alimentos frescos, mantendo as suas propriedades.