

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bancada Refrigerada Industrial 3 Portas GN 1/1, 414L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0161.462.042A	<b>Modelo:</b>	GTRG-180 SE
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1792 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GTRG-180 SE

### Descricao Resumida

Bancada refrigerada industrial de 3 portas e 414 litros, perfeita para cozinhas profissionais. Conserva alimentos a -2/+8 °C com eficiência.

## Descricao Completa

### Armazenamento Refrigerado – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, esta bancada refrigerada combina robustez com tecnologia de ponta. Proporciona uma refrigeração ventilada uniforme, essencial para a conservação impecável dos seus produtos alimentares. A sua estrutura em aço inoxidável garante maior durabilidade e facilidade de higienização, adaptando-se perfeitamente aos ambientes mais exigentes de restauração.

O design funcional inclui portas com fecho automático e sistema de fixação para abertura prolongada, agilizando o acesso e o trabalho diário. Para além disso, o evaporador com tratamento anticorrosão e a evaporação automática da água de condensação asseguram uma manutenção simplificada e uma vida útil mais longa do equipamento. É uma mesa de trabalho que certamente irá aumentar a produtividade da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de uma solução de armazenamento e preparação de alimentos eficiente. Esta bancada de apoio refrigerada GN 1/1 é perfeita para manter ingredientes frescos ao alcance durante a confeção de pratos. A sua versatilidade permite que seja utilizada como base para outros equipamentos de cozinha, tornando-a um elemento central na organização do espaço de trabalho. Adapta-se a padarias e pastelarias para conservação de massas e cremes, bem como a qualquer cozinha profissional com necessidade de uma work table refrigerada e fiável.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material (Interior e Exterior)	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Design Interno	Ângulos, fundo e planos arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado com densidade 40 kg/m <sup>3</sup> , sem CFC

Característica	Detalhe
Sistema de Frio	Ventilado
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico digital
Portas	Dispositivo automático de fecho e fixação de abertura
Evaporação	Automática da água de condensação
Evaporador	Tratamento anticorrosão
Fundo	Orifício para escoamento de água
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Capacidade Bruta/Líquida	414 / 214 litros
Número de Portas	3
Grelhas Incluídas	1 por porta
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Gás Refrigerante	R-290
Grupo Frigorífico	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Dimensões (LPA)	1792 x 700 x 850 mm
Potência	0.249 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Classe Energética	C

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade interna desta bancada de refrigeração?

Esta bancada oferece uma capacidade bruta de 414 litros e uma capacidade líquida de 214 litros, ideal para o armazenamento de diversos produtos alimentares em cozinhas profissionais. O seu design permite uma organização eficiente com uma grelha por porta.

### É fácil limpar o equipamento?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável e os ângulos arredondados facilitam significativamente a

limpeza e manutenção. Além disso, o grupo frigorífico é deslizante, o que simplifica tanto a higienização quanto a assistência técnica, garantindo a máxima higiene alimentar.

**Que tipo de refrigeração utiliza e qual a sua gama de temperaturas?**

Dispõe de um sistema de frio ventilado, que assegura uma distribuição homogénea da temperatura entre -2 °C e +8 °C. Esta amplitude de temperatura é perfeita para manter uma vasta gama de alimentos em condições ideais de conservação.

**Qual é a classificação energética deste aparelho?**

A bancada refrigerada possui uma classe energética C, indicando um bom equilíbrio entre desempenho e consumo. Utiliza gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para operações mais sustentáveis.

**Este móvel pode ser utilizado como mesa de trabalho?**

Sim, os pés em aço inoxidável com regulação em altura permitem um ajuste ergonómico, tornando-a uma excelente mesa de trabalho para a preparação de alimentos. A sua superfície robusta suporta as exigências da rotina de uma cozinha movimentada.