

# 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 Congeladora Profissional GN 2 Portas 290L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0161.462.018A	<b>Modelo:</b>	GTCG-135 HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1342 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GTCG-135 HC

### Descricao Resumida

Bancada congeladora profissional com 2 portas e 290L de capacidade, ideal para a conservação de alimentos em cozinhas comerciais, temperatura de -22/-18°C.

## Descricao Completa

### Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Esta bancada congeladora, projetada para cozinhas profissionais, oferece uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos congelados. O seu design em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higiene, enquanto o controlo de temperatura com visor digital permite uma gestão precisa do ambiente interno. As portas com fecho automático e fixação de abertura garantem conveniência e otimização do fluxo de trabalho na sua cozinha. O sistema de frio ventilado distribui uniformemente a temperatura, mantendo a qualidade dos produtos. A funcionalidade de evaporação automática da condensação e o evaporador com tratamento anticorrosão minimizam a manutenção e prolongam a vida útil do equipamento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que exigem alta capacidade de congelação e organização. Esta mesa de trabalho refrigerada integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeção, servindo como uma superfície de trabalho prática ao mesmo tempo que conserva os ingredientes essenciais. Perfeita para armazenar produtos de padaria, pastelaria, carnes e outros artigos que requerem temperaturas de congelação rigorosas. A sua construção pensada para um ambiente dinâmico assegura um desempenho fiável, mesmo nos períodos de maior afluência.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção Exterior/Interior	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Design Interno	Ângulos, fundo e planos arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado
Densidade Isolamento	40 kg/m <sup>3</sup> , sem CFC
Sistema de Frio	Ventilado

Característica	Detalhe
Controlo Temperatura	Visor digital
Portas	2, com fecho automático e fixação de abertura
Evaporação Água	Automática da condensação
Tratamento Evaporador	Anticorrosão
Drenagem	Fundo com orifício para escoamento de água
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Temperatura de Trabalho	-22 / -18°C
Aba	100 mm
Gás Refrigerante	R-290
Grupo Frigorífico	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Acessórios Incluídos	2 pares de guias e 1 grelha por porta
Dimensões (LPA)	1342x700x850 mm
Potência	0.667 kW
Potência Frigorífica	0.364 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade Bruta/Líquida	290 l / 143 l
Peso	108 kg
Classe Energética	D

## Perguntas Frequentes

**P: Qual a capacidade real de congelação desta bancada?**

R: Este equipamento oferece uma capacidade bruta de 290 litros e uma capacidade líquida de 143 litros, ideal para a conservação de diversos produtos congelados na sua cozinha profissional.

**P: O sistema de refrigeração é fácil de manter e limpar?**

R: Sim, o grupo deslizante foi concebido para facilitar a limpeza e a assistência técnica, garantindo a máxima higiene e reduzindo o tempo de inatividade para manutenção.

**P: Esta bancada congeladora é adequada para qualquer tipo de alimento?**

R: Com uma temperatura de trabalho entre -22° e -18°C, é perfeita para uma ampla variedade de produtos que exigem congelação profunda, desde carnes a produtos de pastelaria.

**P: Os pés permitem ajustar a altura do equipamento?**

R: Sim, os pés em aço inoxidável são reguláveis em altura, o que permite um alinhamento perfeito com outras bancadas ou equipamentos, e facilita a limpeza da área envolvente.

**P: Quais as vantagens do evaporador com tratamento anticorrosão?**

R: O tratamento anticorrosão do evaporador prolonga significativamente a vida útil do equipamento e garante um desempenho de refrigeração consistente e fiável ao longo do tempo.