

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada para Pizzaria 628L com 3 Portas -2/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.016	Modelo:	GTRP-200HC GR
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRP-200HC GR

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional de 628L para pizzaria, com 3 portas, capacidade para 10 tabuleiros 60x40 por porta e faixa de temperatura de -2/+8°C.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada para Pizzaria — Principais Vantagens

Esta bancada refrigerada (também conhecida como mesa fria ou balcão refrigerado) foi especificamente concebida para atender às exigências de pizzarias, restaurantes e cozinhas profissionais exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e fácil higienização, essencial em ambientes de produção intensiva. O isolamento eficiente em poliuretano injetado, isento de CFC e com alta densidade, assegura uma conservação ideal dos alimentos, minimizando a perda de temperatura e contribuindo para a eficiência energética do equipamento.

Com um controlo eletrónico digital de temperatura, permite manter os ingredientes para pizza, massas e outros produtos num intervalo fiável de -2 °C a +8 °C. O sistema de frio estático por gravidade, juntamente com a evaporação automática da água da condensação, proporciona um ambiente interior estável, crucial para a frescura dos produtos. As 3 portas, equipadas com fecho automático e fixação de abertura, otimizam o fluxo de trabalho e reduzem o consumo energético.

A pensar na otimização do espaço e produtividade, cada porta oferece capacidade para 10 tabuleiros de pasteleria de 60x40 cm, com 5 pares de guias incluídos. O grupo frigorífico deslizante facilita as tarefas de limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a segurança alimentar. Este equipamento é uma solução de excelência para quem procura fiabilidade, eficiência e praticidade na conservação e preparação de alimentos.

Aplicações

Ideal para pizzarias de alta produção e restaurantes com secções de cozinha dedicadas à preparação de massas, esta bancada refrigerada acomoda uma grande quantidade de ingredientes e massas em condições ideais de conservação. É igualmente indicada para hotelaria, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração de grande volume que necessitam de uma base de trabalho ampla e refrigerada, com capacidade de armazenamento adicional. O seu design funcional permite a montagem de um tampo superior para utilização como balcão de preparação, enquanto a versão sem tampo oferece versatilidade para integrar outros equipamentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2017x800x850 mm
Potência	0.303 kW
Potência Frigorífica	0.593 kW
Capacidade Bruta/Líquida	628 l / 418 l
Portas	3
Peso	148 kg
Classe Energética	D
Interior/Exterior	Aço Inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 kg/m ³ , sem CFC
Termóstato	Eletrônico digital
Tipo de Frio	Estático por gravidade
Gás Refrigerante	R-290
Capacidade por Porta	10 tabuleiros de pasteleria 60x40 cm
Distância entre Guias	45 mm
Incluído	5 pares de guias por porta
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Características Adicionais	Ângulos, fundo e planos arredondados; Evaporador com tratamento anticorrosão; Fundo com orifício para escoamento; Pés reguláveis em altura; Grupo deslizante