

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada para Pizzas 851L com 4 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.017	Modelo:	GTRP-250HC GR
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	176 kg	Dimensões:	2542 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTRP-250HC GR

Descricao Resumida

Bancada refrigerada para pizzas com 851 litros de capacidade, 4 portas, temperatura de -2 a +8°C e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada – Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho refrigerada foi meticulosamente concebida para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de restauração exigentes. O seu interior e exterior em aço inoxidável garantem higiene superior e resistência à corrosão, enquanto o isolamento em poliuretano injetado, sem CFC, assegura um desempenho térmico excepcional. Com uma capacidade generosa de 851 litros e uma faixa de temperatura otimizada para pizzas, este equipamento permite manter os ingredientes frescos e acessíveis, agilizando o processo de preparação.

A funcionalidade é reforçada por quatro portas com fecho automático e fixação de abertura, que facilitam o acesso e a organização interna. O termóstato eletrónico digital proporciona um controlo preciso da temperatura, enquanto a evaporação automática da água da condensação e o evaporador com tratamento anticorrosão minimizam a manutenção e prolongam a vida útil do aparelho. Os pés reguláveis em altura e o grupo compressor deslizante oferecem flexibilidade na instalação e simplificam as tarefas de limpeza, tornando esta bancada uma mais-valia para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

A bancada de refrigeração para pizzas é a solução ideal para pizzerias, restaurantes italianos e estabelecimentos de hotelaria que requerem uma zona de preparação fria e higiénica. A sua ampla superfície de trabalho e o armazenamento refrigerado integrado são perfeitos para manter massas, queijos, vegetais e molhos à temperatura ideal, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. Este equipamento robusto e fiável contribui para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa trabalhe de forma mais eficaz e produtiva.

Além de pizzerias, esta mesa refrigerada é também adequada para charcutarias, pastelarias e cozinhas profissionais que manuseiam alimentos sensíveis à temperatura. A sua versatilidade, aliada à capacidade para 10 tabuleiros de pasteleria 60x40 por porta e guias ajustáveis, torna-a adaptável a diversas necessidades de armazenamento e preparação. É um investimento inteligente para qualquer negócio que procure combinar funcionalidade, durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2542x800x850 mm
Potência	0.303 kW
Potência Frigorífica	0.593 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade Bruta / Líquida	851 l / 558 l
Portas	4
Peso	176 kg
Classe Energética	E
Temperatura de trabalho	-2 / +8 °C
Frio	Estático por gravidade
Ângulos, fundo e planos	Arredondados
Isolamento	Poliuretano injetado 40 kg/m ³ , sem CFC
Termóstato	Eletrónico digital
Dispositivo Portas	Fecho automático e fixação de abertura
Evaporação	Automática da água da condensação
Evaporador	Tratamento anti-corrosão
Fundo	Orifício para escoamento de água
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Aba	100 mm
Gás Refrigerante	R-290
Grupo	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Capacidade Tabuleiros	10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta
Distância entre guias	45 mm

Característica	Detalhe
Guias Incluídas	5 pares por porta

Perguntas Frequentes

Qual é o material principal da bancada?

A bancada é fabricada com interior e exterior em aço inoxidável, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Que tipo de sistema de refrigeração utiliza?

Este equipamento utiliza frio estático por gravidade, com uma temperatura de trabalho entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de ingredientes de pizza.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design com ângulos e fundo arredondados, o evaporador com tratamento anti-corrosão e o grupo deslizante facilitam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção programada.

Qual a capacidade total de armazenamento?

A capacidade bruta desta bancada refrigerada é de 851 litros, com uma capacidade líquida de 558 litros, oferecendo amplo espaço para armazenar os seus produtos.

A bancada é ajustável em altura?

Sim, os pés em aço inoxidável são reguláveis em altura, permitindo adaptar a bancada à ergonomia desejada na sua cozinha profissional.