

# 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



Hotelequip.pt

## Kit Refrigerado para Ingredientes 8x GN1/4

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0163.462.007A	<b>Modelo:</b>	GVRV-180
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1790 x 336 x 450 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GVRV-180

### Descricao Resumida

Kit refrigerado de bancada com capacidade para 8 tabuleiros GN1/4, ideal para preparação de pizzas e ingredientes em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

## kit refrigerado GN1/4 — Armazenamento Refrigerado — Principais Vantagens

---

Concebido para restaurantes, este kit refrigerado oferece uma solução eficiente e higiênica para a conservação de ingredientes. A sua estrutura em aço inoxidável de alta qualidade alimentar, com acabamentos que facilitam a limpeza, garante durabilidade e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. Equipado com refrigeração por placa fria, assegura uma distribuição homogênea da temperatura para manter os alimentos frescos por mais tempo. O painel de controlo eletrónico permite uma gestão precisa e intuitiva das condições de refrigeração.

### Aplicações Profissionais

---

Ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficácia, este contentor refrigerado é perfeito para montagem em bancadas de preparação de pizzas e outros pratos que requerem acesso rápido a diversos ingredientes refrigerados. A sua capacidade para múltiplos recipientes GN 1/4, com profundidade de 150 mm, otimiza o espaço e a organização, tornando o processo de confeção mais ágil e produtivo. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar as suas operações de cozinha.

### Características Técnicas

---

Dimensões (LPA)	1790x336x450 mm
Potência	0.102 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	8x GN1/4
Temperatura	-2 / + 8 °C
Gás Refrigerante	R-600A (livre de CFCs)

### Perguntas Frequentes

---

#### Qual a profundidade máxima dos tabuleiros GN que este kit suporta?

Este kit refrigerado foi desenhado para acomodar contentores GN 1/4 com uma profundidade máxima de 150 mm, otimizando a capacidade de armazenamento para diversos tipos de ingredientes.

#### Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com alta demanda?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e a refrigeração eficiente por placa fria tornam-no ideal para

ambientes de cozinha profissional com uso intensivo, garantindo fiabilidade e durabilidade.

**A manutenção e limpeza do kit são fáceis?**

Absolutamente. O interior e exterior em aço inoxidável com acabamentos de fácil limpeza permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.

**Posso integrar este kit refrigerado em qualquer bancada de trabalho?**

O seu design versátil permite que se adapte às dimensões padrão das bancadas de pizza, ou outras, facilitando a sua integração em diferentes configurações de cozinha profissional.

**Que tipo de gás refrigerante utiliza o grupo incorporado?**

O grupo incorporado funciona com gás refrigerante R-600A, uma opção amiga do ambiente e livre de CFCs, minimizando o impacto ambiental do equipamento.