

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada de Ingredientes 10x GN 1/4 Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0163.462.006A	<b>Modelo:</b>	GVRV-225
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2240 x 336 x 450 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GVRV-225

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada de ingredientes de 2240mm para 10x GN 1/4, ideal para pizzarias e cozinhas profissionais. Mantém temperaturas de -2 a +8 °C.

### Descricao Completa

## mesa refrigerada pizzaria — Mesa Refrigerada de Ingredientes — Principais Vantagens

Este equipamento de refrigeração foi concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma conservação ideal dos seus ingredientes. Fabricado com aço inoxidável robusto, oferece durabilidade inigualável e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. A sua configuração para tabuleiros GN 1/4 permite uma organização eficiente dos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de preparação de alimentos acelerados, como pizzarias e restaurantes de comida rápida.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta estação de refrigeração torna-a indispensável em diversos setores da hotelaria. É perfeita para pizzarias, onde a preparação rápida de ingredientes frescos é crucial, assim como para cozinhas de restauração rápida e serviços de catering que necessitam de fácil acesso a uma vasta gama de componentes alimentares. A tampa de vidro protege os alimentos expostos, enquanto o sistema de refrigeração por placa fria mantém a temperatura constante, assegurando a segurança alimentar dos produtos expostos. Ideal para estabelecimentos que servem sushi, saladas ou sandes, onde a apresentação e frescura dos ingredientes são prioritárias.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2240x336x450 mm
Potência	0.102 kW
Potência frigorífica	0.169 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	10x GN1/4
Temperatura	-2 / +8 °C
Refrigerante	R-600A (livre de CFCs)
Material	Aço inox de qualidade alimentar

### Perguntas Frequentes

**Qual a vantagem do aço inoxidável nesta mesa refrigerada?**

O aço inoxidável garante maior durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar necessárias em qualquer cozinha profissional.

**Posso utilizar outros tamanhos de tabuleiros GN?**

Este modelo foi especificamente desenhado para tabuleiros GN 1/4 de 150 mm de profundidade, otimizando o uso do espaço e a eficiência da refrigeração. Não é recomendada a utilização de outros tamanhos.

**Como o sistema de refrigeração por placa fria beneficia os meus ingredientes?**

A refrigeração por placa fria proporciona um arrefecimento consistente e uniforme, mantendo todos os ingredientes à temperatura ideal entre -2 °C e +8 °C, o que prolonga a sua frescura e segurança.

**A mesa refrigerada é fácil de instalar?**

Sim, o equipamento dispõe de um grupo incorporado e um painel de controlo eletrónico simplificado, facilitando a instalação e operação imediata em qualquer ambiente de cozinha profissional.

**Este produto é amigo do ambiente?**

Com a utilização do gás refrigerante R-600A, que é livre de CFCs, este kit refrigerado minimiza o seu impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável e ecologicamente responsável.