

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada de Ingredientes 6x GN 1/4

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0163.462.018	<b>Modelo:</b>	GVRC-150 HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1496 x 336 x 450 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GVRC-150 HC

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada de ingredientes, ideal para cozinhas profissionais. Comporta 6 recipientes GN 1/4, mantendo a temperatura entre -2 e +8 °C.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada ingredientes — Equipamento Refrigerado de Ingredientes — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada oferece organização superior e fácil acesso a ingredientes essenciais. A sua construção em aço inoxidável assegura higiene e durabilidade, enquanto a tampa em vidro protege os alimentos, mantendo a frescura por mais tempo. Adaptável a qualquer ambiente de preparação, é uma solução fiável para manter os seus produtos perecíveis à temperatura ideal, aumentando a eficiência e a qualidade do serviço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como pizzarias, restaurantes de fast-food, cozinhas de hotelaria ou qualquer local que exija a preparação rápida de pratos com ingredientes frescos. A capacidade para múltiplos recipientes GN 1/4 torna-o indispensável para a gestão de diversos componentes em simultâneo, agilizando todo o processo de preparação. Contribui para a manutenção de um ambiente de trabalho organizado e produtivo, diminuindo o desperdício de alimentos.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	1496x336x450 mm
Potência	0.102 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	6x GN 1/4
Temperatura	-2 / +8 °C

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável de qualidade alimentar
Tipo de Refrigeração	Placa fria
Gás Refrigerante	R-600A (livre de CFCs)
Painel de Controlo	Eletrónico

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipos de recipientes GN é este kit refrigerado adequado?**

Este kit é especificamente desenhado para utilizar recipientes Gastronorm GN 1/4, com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm, garantindo um ajuste perfeito e uma refrigeração eficiente.

### **É fácil limpar o interior e o exterior do equipamento?**

Sim, tanto o interior quanto o exterior são fabricados em aço inoxidável de qualidade alimentar, com acabamentos que facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene, fundamental em qualquer cozinha profissional.

**Qual a gama de temperatura que este kit refrigerado consegue manter?**O equipamento mantém uma temperatura entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação segura de uma ampla variedade de ingredientes frescos, como vegetais, queijos e carnes pré-preparadas.

### **Este equipamento utiliza algum gás refrigerante prejudicial ao ambiente?**

Não, o grupo incorporado utiliza gás R-600A, que é livre de CFCs e eticamente mais sustentável, contribuindo para a proteção ambiental sem comprometer a eficácia da refrigeração.

### **É possível integrar este kit refrigerado em diferentes tipos de mesas de trabalho?**

Sim, este kit refrigerado para ingredientes foi concebido para se adaptar facilmente às dimensões padrão de várias mesas de preparação, incluindo as de pizzaria, proporcionando uma integração sem interrupções no seu espaço de trabalho.