

# 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



Hotelequip.pt

## Kit Refrigerado para Ingredientes 9x GN 1/4

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0163.462.019	<b>Modelo:</b>	GVRC-200 HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2019 x 336 x 450 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GVRC-200 HC

### Descricao Resumida

Kit para ingredientes refrigerado com capacidade para 9 tabuleiros Gastronorm GN 1/4. Ideal para restaurantes e pizzarias que valorizam a frescura dos produtos.

### Descricao Completa

## Kit refrigerado ingredientes — Kit Refrigerado — Principais Vantagens

---

Este sistema refrigerado é uma solução essencial para estabelecimentos hoteleiros e de restauração, concebido para manter ingredientes frescos e organizados. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, garante durabilidade e uma higienização simplificada para atender aos rigorosos padrões de cozinhas profissionais. A tampa de vidro não só protege os alimentos, mas também permite uma visualização rápida e eficiente do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de ritmo acelerado.

## Aplicações Profissionais

---

Ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e serviços de catering, este módulo refrigerado foi especificamente desenvolvido para ser integrado em mesas de preparação, como as de pizza, onde a rapidez no acesso aos ingredientes é crucial. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 1/4, com profundidade de 150 mm, permite armazenar uma vasta gama de alimentos, desde vegetais picados a carnes preparadas, mantendo-os na temperatura ideal. A sua refrigeração por placa fria assegura uma conservação homogênea e fiável, indispensável para a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos. O gás refrigerante R-600A, isento de CFCs, sublinha o compromisso com a sustentabilidade ambiental.

## Características Técnicas

---

Dimensões (LPA)	2019x336x450 mm
Potência	0.102 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	9x GN1/4
Temperatura	-2 / + 8 °C

## Perguntas Frequentes

---

### Para que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?

Este equipamento foi concebido para cozinhas profissionais, especificamente para restaurantes, pizzarias e outros espaços gastronómicos que necessitam de manter ingredientes refrigerados e prontos a usar durante o serviço.

### Quais as vantagens do seu design em aço inoxidável?

O design em aço inoxidável de qualidade alimentar garante uma elevada resistência à corrosão,

durabilidade superior e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir as normas de higiene e segurança na restauração.

**É possível ajustar a temperatura de refrigeração?**

Sim, o aparelho possui um controlo eletrónico que permite definir e monitorizar a temperatura entre -2 °C e +8 °C, assegurando as condições ideais para diferentes tipos de ingredientes.

**Que tipo de bandejas Gastronorm são compatíveis?**

O interior do kit está otimizado para a utilização de tabuleiros Gastronorm GN 1/4, com uma profundidade máxima de 150 mm, facilitando a organização e acessibilidade dos ingredientes.

**Qual o impacto ambiental do gás refrigerante utilizado?**

Este equipamento utiliza gás refrigerante R-600A, que é uma alternativa ecológica aos gases tradicionais, uma vez que é livre de CFCs e possui um baixo potencial de aquecimento global.