

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada para Pizzas - 325L com Tampo Granito

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.001A	Modelo:	GMM-160 HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GMM-160 HC

Descricao Resumida

Bancada refrigerada para pizzas de 325L com tampo de granito e refrigeração de +2/+8°C. Ideal para pastelaria e restauração. Dimensões: 1544x698x1147 mm.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada para Pizzas — Principais Vantagens

Esta bancada refrigerada para pizzas, também conhecida como mesa fria de preparação, é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que exigem eficiência e durabilidade na preparação de alimentos. A sua estrutura compacta, totalmente injetada em aço inoxidável, garante a máxima higiene e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais de ritmo acelerado.

O inovador sistema de refrigeração incorporado, com evaporador ventilado, mantém os ingredientes frescos e conservados entre +2 e +8 °C, otimizando a qualidade dos seus produtos. As portas com retorno automático e fixação de abertura facilitam o acesso e contribuem para a poupança energética, enquanto o isolamento em poliuretano injetado, livre de CFC, assegura um desempenho ambientalmente responsável.

Aplicações

Perfeita para pizzarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de uma zona de preparação e conservação refrigerada. A capacidade para tabuleiros GN1/4 e para tabuleiros de pastelaria 60x40 cm (1 grelha por porta) torna-a versátil para diversas operações culinárias, desde a criação de pizzas frescas até à conservação de massas e ingredientes variados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Compacta, totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável
Interior	Aço inoxidável, com cantos arredondados
Portas	Com puxador incorporado em aço inoxidável, dobradiças com sistema de retorno automático e fixação de abertura
Suportes de Prateleiras	Ajustáveis em altura

Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Unidade de Condensação	Hermética com condensador ventilado
Evaporação	Automática dos condensados
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, com densidade de 40 Kg/m ³
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática
Capacidade (Líquido)	325 litros
Temperatura	+2 / +8 °C
Capacidade Tabuleiros	6 tabuleiros GN1/4 (não incluídos), tabuleiros de pastelaria 60x40 cm (1 grelha por porta)
Aba Tampo	90 mm
Tampo	Granito com espessura de 30 mm
Gás Refrigerante	R-290
Grupo Frigorífico	Deslizante para fácil limpeza e assistência
Grelhas Incluídas	1 grelha 60x40 por porta
Gavetas Superiores	3 gavetas neutras na zona do compressor
Dimensões (LPA)	1544x698x1147 mm
Potência (Elétrica)	262 W
Potência Frigorífica	369 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	225 kg