

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



Bancada Refrigerada Pizzaria Granito 325L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.001A	Modelo:	GMM-160 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	225 kg	Dimensões:	1544 x 698 x 1147 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GMM-160 HC

Descricao Resumida

Bancada refrigerada para pizzaria, com tampo em granito e 325L de capacidade. Ideal para preparo e conservação de ingredientes.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso intensivo em cozinhas profissionais e na hotelaria, esta mesa de trabalho refrigerada é a aliada perfeita para otimizar o seu espaço de preparação de alimentos, garantindo a sua preservação em condições ideais. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e o tampo de granito proporcionam durabilidade e higiene, essenciais para o dia a dia agitado. Com um sistema de refrigeração eficiente, assegura temperaturas constantes para os ingredientes da sua ementa, mantendo a frescura dos produtos e agilizando as operações.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é ideal para restaurantes de pizzas, snack-bars, e qualquer cozinha profissional que necessite de uma estação de preparação e conservação de ingredientes. Concebida para integrar-se harmoniosamente na sua linha de produção, a bancada permite ter os ingredientes sempre à mão, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para a rapidez na confeção dos pratos. A inclusão de gavetas neutras na zona do compressor oferece um espaço adicional para utensílios ou outros itens não refrigerados, maximizando a funcionalidade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1544x698x1147 mm
Capacidade Líquida	325 litros
Potência Elétrica	262 W
Potência Frigorífica	369 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz

Temperatura	+2 / +8 °C
Peso	225 kg
Gás Refrigerante	R-290
Capacidade Tabuleiros	6 tabuleiros GN1/4 + tabuleiros 60x40 (1 grelha 60x40 por porta)
Tampo	Granito, 30 mm espessura
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Características Adicionais	Estrutura compacta injetada, interior em aço inoxidável, cantos arredondados, portas com retorno automático e fixação de abertura, suportes de prateleiras ajustáveis, unidade de condensação hermética ventilada, evaporação automática de condensados, isolamento em poliuretano injetado sem CFC, controlo eletrónico com visor digital, descongelação automática, grupo deslizante para fácil limpeza.

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento da bancada?

Esta bancada refrigerada oferece uma capacidade líquida de 325 litros, ideal para o armazenamento de ingredientes em cozinhas profissionais. Inclui ainda capacidade para 6 tabuleiros GN1/4, além de tabuleiros de pasteleria 60x40, com uma grelha por porta.

2. Quais as características que facilitam a limpeza e manutenção do equipamento?

O interior da bancada é em aço inoxidável com cantos arredondados, o que torna a limpeza diária mais simples e eficiente. Adicionalmente, possui um grupo de refrigeração deslizante que permite um acesso fácil para manutenção e higienização.

3. É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, a bancada está equipada com pés em aço inoxidável que são totalmente ajustáveis em altura. Esta característica permite adaptar o equipamento a diferentes necessidades ergonómicas na sua cozinha.

4. Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e a faixa de temperatura?

Este equipamento utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental. A faixa de temperatura de operação situa-se entre +2 °C e +8 °C, ideal para a conservação da maioria dos alimentos frescos.

5. A bancada possui descongelação automática?

Sim, esta bancada conta com um sistema de descongelação automática, eliminando a necessidade de intervenção manual e garantindo o desempenho contínuo do sistema de refrigeração com maior

comodidade para a sua equipa.