

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Refrigerada para Pizza 505 L com Tampo em Granito

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0163.462.002A	<b>Modelo:</b>	GMM-210 HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	270 kg	<b>Dimensões:</b>	2043 x 698 x 1147 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GMM-210 HC

### Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 505L com tampo em granito, ideal para preparação de pizzas. Estrutura em inox, temperatura de +2/+8°C, R-290.

## Descricao Completa

### bancada refrigerada pizza — Bancada Refrigerada— Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e pizzarias, esta mesa de trabalho oferece uma solução integrada e eficiente para a preparação e conservação de ingredientes. A sua robustez, higiene e capacidade de refrigeração de alto desempenho garantem a qualidade dos produtos, desde a massa de pizza fresca até aos vegetais e queijos, mantendo-os sempre à temperatura ideal.

A bancada oferece uma excelente organização, combinando superfícies de trabalho amplas com um sistema de refrigeração interno, crucial para a eficiência e segurança alimentar. Possui um design compacto e funcional em aço inoxidável, proporcionando durabilidade e facilidade de limpeza, características vitais em qualquer ambiente de restauração.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pizzarias, restaurantes italianos, estabelecimentos de restauração rápida e qualquer cozinha profissional que necessite de uma estação de preparação refrigerada e prática. A capacidade para tabuleiros GN1/4 e pastelaria 60x40 satisfaz as exigências de produção, enquanto o tampo de granito proporciona uma superfície fria e higiênica para o manuseamento de massas. É uma solução completa para chefes pasteleiros e pizzaiolos ambiciosos que procuram otimizar a frescura e o sabor dos seus pratos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2043x698x1147 mm
Potência Elétrica	205 W
Potência Frigorífica	176 W
Voltagem	230V/1/50 Hz
Capacidade (líquido)	505 L

Característica	Detalhe
Temperatura	+2 / +8 °C
Peso	270 kg
Refrigerante	R-290
Estrutura	Aço inoxidável, totalmente injetada
Interior	Cantos arredondados, aço inoxidável
Portas	Puxador incorporado, sistema retorno automático, fixação de abertura
Prateleiras	Suportes ajustáveis em altura, inclui 1 grelha 60x40 por porta
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Sistema de Refrigeração	Unidade de condensação hermética, condensador ventilado, evaporação automática de condensados
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 kg/m <sup>3</sup>
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática
Aba	90 mm
Tampo de Trabalho	Granito com espessura de 30 mm
Capacidade para Tabuleiros	8 tabuleiros GN1/4 (não incluídos), tabuleiros pastelaria 60x40
Gavetas	3 gavetas neutras na zona do compressor
Facilidade de Manutenção	Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência

## Perguntas Frequentes

### Qual é a capacidade de armazenamento refrigerado desta bancada de preparação?

Esta bancada refrigerada oferece uma capacidade líquida de 505 litros, ideal para restaurantes e pizzarias com elevado volume de produção, permitindo armazenar uma grande quantidade de ingredientes essenciais.

**É possível ajustar a altura das prateleiras internas?**

Sim, o equipamento inclui suportes de fixação para as prateleiras que são ajustáveis em altura, proporcionando flexibilidade para organizar o interior conforme as suas necessidades específicas e o tamanho dos tabuleiros.

**O tampo da banca é adequado para trabalhar com massas?**

Absolutamente. O tampo de granito de 30 mm de espessura é uma superfície excelente para o manuseamento de massas, como a de pizza, pois mantém uma temperatura fria e é extremamente higiénica e fácil de limpar.

**Quais as principais vantagens do gás refrigerante R-290 utilizado nesta bancada?**

O R-290 é um gás refrigerante natural de baixo impacto ambiental, conhecido pela sua alta eficiência energética. Assegura uma refrigeração potente e sustentável, contribuindo para a redução dos custos operacionais e a proteção do ambiente.

**Como é que a bancada garante uma higiene fácil e eficaz?**

O seu interior em aço inoxidável com cantos arredondados foi pensado para facilitar a limpeza profunda, evitando o acúmulo de sujidade e bactérias. As portas com sistema de retorno automático e fixação da abertura também contribuem para a manutenção da higiene rigorosa do equipamento.