

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Refrigerada Pastelaria 628L -2/+8°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0161.462.021A	<b>Modelo:</b>	GTRP-200 HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	148 kg	<b>Dimensões:</b>	2017 x 800 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Bancada refrigerada de pastelaria com 628 litros, ideal para refrigeração eficiente entre -2 e +8 °C. Construção em inox e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho refrigerada foi concebida para responder às exigências mais rigorosas de cozinhas profissionais e pastelarias. Com um generoso volume total de 628 litros, permite armazenar, organizar e ter à mão todos os ingredientes e produtos de pastelaria, mantendo-os na temperatura ideal entre -2 e +8 °C. O seu design robusto, combinado com a eficiência energética, assegura a frescura dos alimentos e otimiza o fluxo de trabalho.

A construção em aço inoxidável confere a este equipamento uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de hotelaria. O isolamento de poliuretano injetado garante uma alta performance de refrigeração e uma considerável poupança de energia. Além disso, o seu sistema de grupo deslizante simplifica as tarefas de manutenção e higienização, prolongando a vida útil do aparelho.

### Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado profissional é a solução ideal para pastelarias, padarias, e qualquer espaço de restauração que exija um controlo preciso da temperatura para a conservação de produtos delicados. A capacidade para múltiplos tabuleiros de pastelaria de 60x40 cm por porta torna-o indispensável para produções de larga escala. É perfeito para preparar e armazenar massas, cremes, doces e outros produtos que requerem refrigeração constante antes de serem finalizados ou servidos.

A sua adaptabilidade permite que seja utilizado como um equipamento central na sua linha de trabalho, seja para preparação intensiva ou como suporte de armazenamento adicional. A robustez da estrutura e a facilidade de integração em diversos espaços de cozinha fazem dele um parceiro de confiança para chefs e pasteleiros que procuram excelência e eficiência no dia a dia.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2017x800x850 mm
Potência	0.303 kW

<b>Potência frigorífica</b>	0.593 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Capacidade (bruto/líquido)</b>	628 l / 418 l
<b>Portas</b>	3
<b>Peso</b>	148 kg
<b>Classe energética</b>	D
<b>Intervalo de Temperatura</b>	-2 / +8 °C
<b>Tipo de Frio</b>	Estático por gravidade
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado sem CFC, 40 kg/m <sup>3</sup>
<b>Refrigerante</b>	R-290
<b>Tabuleiro Capacidade</b>	10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta
<b>Guias incluídas</b>	5 pares de guias por porta

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total de armazenamento desta bancada refrigerada?**

A bancada oferece uma capacidade bruta de 628 litros e uma capacidade líquida de 418 litros, proporcionando amplo espaço para a organização e conservação de diversos produtos.

### **É fácil limpar e manter este equipamento?**

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável, os ângulos e fundos arredondados, e o grupo deslizante para fácil acesso, tornam a limpeza e manutenção deste refrigerador extremamente simples e eficiente.

### **Que tipo de refrigeração utiliza esta bancada e qual a sua eficiência?**

Este equipamento utiliza frio estático por gravidade e gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência ecológica. A classe energética D assegura um desempenho frigorífico robusto.

### **Posso ajustar os pés desta mesa de trabalho?**

Sim, os pés são fabricados em aço inoxidável e são reguláveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes tipos de piso e necessidades ergonómicas na sua cozinha.

### **É possível adquirir esta bancada sem o tampo superior?**

Sim, o modelo está disponível numa versão sem tampo, oferecendo flexibilidade para a integração com outras bancadas ou para configurações específicas do seu espaço de trabalho.