

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

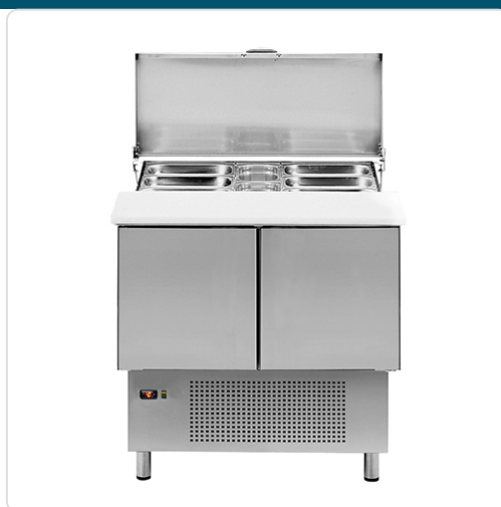
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Bancada Refrigerada para Preparação de Saladas e Sanduíches com 200L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.010A	Modelo:	GSALT2P HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	89 kg	Dimensões:	910 x 700 x 895 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GSALT2P HC

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional de 200L para preparação de sanduíches e saladas. Estrutura em inox, temperatura de +2/+8°C, gás R-290. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta versátil mesa refrigerada foi concebida especificamente para otimizar a preparação de saladas e sanduíches em ambientes de restauração profissional. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e design compacto, este equipamento assegura durabilidade e funcionalidade, sendo ideal para cozinhas com espaço otimizado. A sua superfície superior, que inclui uma tábua de polietileno higiénico extraível e uma tampa rebatível, facilita a organização e o acesso aos ingredientes, promovendo a eficiência e a higiene no seu espaço de trabalho. Perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram uma solução integrada e de alto desempenho.

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

A bancada de trabalho refrigerada oferece um controlo eletrónico preciso da temperatura e descongelação automática, garantindo a conservação ideal dos alimentos entre +2 e +8 °C. O gás refrigerante R-290, mais ecológico, e o isolamento de poliuretano injetado sem CFC reforçam o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética. As portas, com puxador incorporado e sistema de retorno automático, juntamente com o interior de cantos arredondados, simplificam a limpeza e manutenção diária. As prateleiras ajustáveis adicionam flexibilidade no armazenamento, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha de hotel, cafetaria, snack-bar ou restaurante que exija uma área de preparação refrigerada de elevada qualidade. A sua capacidade de integrar tabuleiros GN 1/1 e GN 1/6 (não incluídos) na secção superior, juntamente com as grelhas GN 1/1 e guias internas, torna-a ideal para o armazenamento e acesso rápido a ingredientes frescos. A versatilidade desta mesa de inox de preparação contribui para um fluxo de trabalho contínuo e eficaz, desde a pré-preparação até ao serviço final.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	910x700x895 mm
Temperatura	+2 / +8 °C

Volume da Câmara	200 l
Potência	0.254 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Gás Refrigerante	R-290 (97 g)
Peso	89 kg
Containers Aconselhados (Não incluídos)	2x GN1/1 (h200) + 3x GN1/6 (h100)
Acessórios Incluídos	1 grelha GN 1/1 por porta, 1 par de guias por porta, 2 perfis divisórios de 530 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta bancada refrigerada?

A bancada possui um volume útil de câmara de 200 litros, proporcionando amplo espaço para a conservação de diversos ingredientes.

2. Que tipo de contentores posso utilizar nesta bancada?

São aconselhados contentores GN 1/1 (200mm de altura) e GN 1/6 (100mm de altura) para a zona de preparação, embora não estejam incluídos na aquisição.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior em aço inoxidável com cantos arredondados e as portas com sistema de retorno automático e puxadores incorporados foram especificamente desenhados para facilitar uma higienização rápida e eficaz.

4. Qual a faixa de temperatura de funcionamento?

Esta unidade mantém uma temperatura constante entre +2 °C e +8 °C, ideal para a conservação segura de produtos frescos como saladas e ingredientes para sanduíches.

5. A bancada é eficiente energeticamente?

Sim, o isolamento de poliuretano injetado sem CFC e o gás refrigerante R-290 contribuem significativamente para a eficiência energética e para um menor impacto ambiental.