

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada para Saladas e Sanduiches 274L, R-290

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.003A	Modelo:	GTPZC-135 HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTPZC-135 HC

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional para preparação de saladas e sanduíches, 1350x700x1050 mm, capacidade de 274 litros e temperatura +2/+8 °C. Ideal para Horeca.

Descrição Completa

Bancada Refrigerada para Saladas e Sanduíches — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada refrigerada (também conhecida como balcão refrigerado) é a solução ideal para a preparação eficiente de saladas e sanduíches. A sua estrutura compacta, totalmente injetada com painéis exteriores e interior em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, essenciais no setor Horeca. Além disso, o design com cantos arredondados facilita a limpeza diária, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de segurança alimentar.

Equipada com frio ventilado e uma unidade de condensação hermética com condensador ventilado, esta bancada assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre +2 e +8 °C, garantindo a conservação ótima dos ingredientes. O evaporador com tratamento anticorrosão e a evaporação automática dos condensados minimizam a necessidade de manutenção, enquanto o isolamento de poliuretano injetado, sem CFC, e o gás refrigerante R-290 sublinham o compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental.

A funcionalidade é ampliada pela inclusão de 1 grelha GN 1/1 e 2 pares de guias por porta, oferecendo flexibilidade no armazenamento. O expositor de ingredientes preparado para 8 *containers* GN 1/4 (150 mm profundidade) e a tampa em aço inoxidável com duas posições de abertura (60° e 90°) permitem um acesso rápido e organizado aos alimentos, acelerando o processo de preparação e melhorando a produtividade da sua equipa.

Aplicações

Esta bancada refrigerada é perfeita para restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e *buffets* que necessitam de uma solução robusta e fiável para a preparação rápida de saladas, sanduíches, tostas e outros pratos frios. A capacidade de 274 litros e o expositor para *containers* GN 1/4 tornam-na ideal para estabelecimentos com um volume médio a alto de produção, onde a agilidade e a frescura dos ingredientes são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1350x700x1050 mm
Temperatura	+2 / +8 °C
Volume da Câmara	274 l
Potência	0.28 kW
Potência Frigorífica	0.369 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Gás Refrigerante	R-290 (110 g)
Peso	136 kg
Acessórios Incluídos	1 grelha GN 1/1 e 2 pares de guias por porta
Expositor de Ingredientes	Para 8 <i>containers</i> GN 1/4 (150 mm profundidade, não incluídos)
Material da Tampa	Aço inoxidável com 2 posições de abertura (60° e 90°)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m ³
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática