

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 15/05/2026

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

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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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

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