

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada Refrigerada Saladete Inox 274L de Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.003A	Modelo:	GTPZC-135 HC
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1350 x 700 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTPZC-135 HC

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 274L para preparação de sanduíches e saladas. Estrutura inox com frio ventilado e descongelação automática. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de preparação refrigerada de design compacto é ideal para a confeção eficiente de sanduíches e saladas. Construída integralmente em aço inoxidável tanto no exterior como no interior, oferece uma durabilidade excepcional e uma higiene superior. O isolamento em poliuretano injetado, sem CFC, garante uma conservação térmica eficaz, resultando em menor consumo energético e maior sustentabilidade para o seu negócio.

Com um sistema de frio ventilado, esta mesa de trabalho distribui o ar de forma homogénea, assegurando que os ingredientes se mantêm frescos e em perfeito estado de conservação. As portas são equipadas com um prático puxador incorporado e dobradiças com sistema de retorno automático, que também permitem a fixação da abertura para maior conveniência durante as horas de pico. A facilidade de limpeza é assegurada pelos cantos interiores arredondados, um detalhe que a sua equipa de cozinha certamente irá apreciar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um local dedicado e refrigerado para a preparação de alimentos. A sua capacidade de 274 litros e predisposição para múltiplos recipientes GN 1/4 (não incluídos) tornam-na perfeita para organizar e ter à mão todos os ingredientes necessários para a criação de sanduíches, saladas e outros pratos que exijam montagem rápida e controlo de temperatura constante. A robustez da sua conceção e os pés ajustáveis em altura garantem estabilidade e adaptação a qualquer ambiente de trabalho exigente.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1350x700x1050 mm
Capacidade	274 litros
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável

Tipo de Frio	Ventilado
Evaporador	Com tratamento anti-corrosão
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m3)
Acessórios Incluídos	1 grelha GN 1/1 e 2 pares de guias por porta
Expositor Ingredientes	Para 8 containers GN1/4 (prof. 150mm), não incluídos
Tampa Expositor	Aço inoxidável, 2 posições de abertura (60° e 90°)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta bancada refrigerada?

Esta bancada refrigerada dispõe de uma capacidade útil total de 274 litros, oferecendo um espaço considerável para a conservação e organização dos seus produtos, otimizando o processo de preparação.

Quais os tipos de recipientes GN que esta bancada pode acomodar no expositor?

O expositor de ingredientes desta bancada de frio está preparado para acomodar 8 containers GN1/4 com uma profundidade máxima de 150 mm, sendo estes recipientes não incluídos no pacote base do produto para que possa personalizar, o tipo de recipientes.

A bancada de trabalho requer descongelação manual?

Não, a bancada de trabalho está equipada com um sistema de descongelação automática, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e garante o bom funcionamento do equipamento de forma contínua.

É possível ajustar a altura dos pés da bancada?

Sim, os pés desta bancada refrigerada são fabricados em aço inoxidável e são totalmente ajustáveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes pisos e necessidades ergonómicas na sua cozinha industrial.

Como o controlo eletrónico da temperatura ajuda no dia a dia?

O controlo eletrónico da temperatura com visor digital oferece uma gestão precisa e de fácil leitura das condições internas, assegurando que os alimentos são mantidos na temperatura ideal para a máxima segurança alimentar e qualidade dos seus produtos.