

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada Saladete 1800mm, 428L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0163.462.004A	Modelo:	GTPZC-180 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	175 kg	Dimensões:	1800 x 700 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GTPZC-180 HC

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 428L e 1800mm, com expositor para ingredientes. Ideal para preparação de sanduíches e saladas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Ideal para cozinhas profissionais, esta bancada refrigerada combina funcionalidade de preparação na parte superior com refrigeração eficiente na inferior. Concebida para otimizar o espaço e a produtividade, a sua robusta construção em aço inoxidável e capacidade de refrigeração são cruciais para a conservação de alimentos em restaurantes, hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida. A temperatura controlada garante a frescura de ingredientes como saladas e sanduíches, enquanto o expositor de condimentos integrado facilita o acesso para a sua equipa. Uma mesa de trabalho versátil para qualquer chef.

Bancada Refrigerada Saladete — Principais Vantagens

- **Refrigeração Eficiente:** Mantém os alimentos frescos entre +2 / +8 °C, essencial para saladas e sanduíches.
- **Design Ergonómico:** A inclusão de um expositor para 10 contentores GN1/4 otimiza o fluxo de trabalho e acelera a preparação.
- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável, tanto exterior quanto interior, assegura uma longa vida útil e fácil manutenção.
- **Higiene Exemplar:** Interior com cantos arredondados e evaporação automática de condensados simplificam a limpeza e previnem a proliferação de bactérias.
- **Flexibilidade de Armazenamento:** Inclui grelhas GN 1/1 e guias ajustáveis em altura por porta, adaptando-se às suas necessidades.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução ideal para uma vasta gama de negócios na indústria alimentar. É perfeito para restaurantes, cafetarias, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de uma estação de preparação de alimentos refrigerada. A sua capacidade de guardar e organizar ingredientes de forma acessível e higiénica torna-o indispensável para a confeção rápida e eficiente de saladas, sanduíches, bowls e outros pratos que exigem ingredientes frescos e à mão. A tampa do expositor com duas posições oferece igualmente versatilidade na utilização diária.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1800x700x1050 mm
-----------------	------------------

Temperatura	+2 / +8 °C
Volume da câmara	428 l
Potência	0.414 kW
Potência frigorífica	0.593 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Gás refrigerante R-290	93 g
Peso	175 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento deste balcão refrigerado?

Possui um volume interno de 428 litros, oferecendo um amplo espaço para armazenar ingredientes de forma organizada e eficiente, ideal para operações com alto volume de trabalho.

2. Que tipo de sistema de refrigeração utiliza este equipamento?

O aparelho funciona com frio ventilado e possui uma unidade de condensação hermética com condensador do tipo ventilado, garantindo uma distribuição de temperatura uniforme e constante em todo o interior.

3. É fácil limpar esta mesa refrigerada?

Sim, o interior é projetado com cantos arredondados, o que minimiza o acúmulo de sujeira e facilita significativamente os processos de higiene, crucial para manter os padrões de segurança alimentar.

4. Este expositor de ingredientes inclui os contentores GN1/4?

Não, o expositor está preparado para acomodar 10 contentores GN1/4 de 150mm de profundidade, mas estes devem ser adquiridos separadamente.

5. Quais as vantagens do gás refrigerante R-290?

O R-290 é um gás refrigerante natural com baixo impacto ambiental, conhecido pela sua elevada eficiência energética, o que contribui para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade ambiental.