

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bancada Refrigerada Saladete 1800mm, 428L

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	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
-----------------	------------------

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