

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Base Refrigerada Linha 700 com 3 Gavetões, 121L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0161.462.027A	Modelo:	GTRGB-180
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRGB-180

Descricao Resumida

Base refrigerada profissional Linha 700 com 3 gavetões, 121 litros de capacidade e temperatura de -2/+8 °C. Ideal para restaurantes e hotelaria. Dimensões: 1792x700x584 mm.

Descricao Completa

Base Refrigerada Linha 700 — Principais Vantagens

Esta base refrigerada com 3 gavetões, com uma capacidade de 121 litros, foi desenvolvida especificamente para proporcionar a máxima eficiência e funcionalidade em ambientes de cozinha profissional. Ideal para integrar em linhas de queima (também conhecidas como "cookline benches"), garante que os alimentos e ingredientes permaneçam frescos e acessíveis, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas de alta exigência.

Construída integralmente em aço inoxidável, assegura elevada durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas. O design inteligente, com altura de 600 mm, permite alinhar perfeitamente o plano de trabalho entre 850 mm e 900 mm, facilitando a operação contínua e ergonómica. O sistema de frio ventilado e o controlo eletrónico de temperatura garantem condições ideais de conservação de -2 °C a +8 °C.

A preocupação com a eficiência energética é evidente na sua classe D, aliada a um isolamento de poliuretano injetado de 40 Kg/m³, sem CFC, que contribui para um menor consumo e impacto ambiental. O gás refrigerante R-290, ecológico e de alto desempenho, reforça o compromisso com a sustentabilidade e poupança operacional.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis e bares que operam com linhas de queima, esta base refrigerada é indispensável para chefes de cozinha que necessitam de acesso rápido a ingredientes frescos durante os picos de serviço. A sua robustez e fiabilidade tornam-na adequada para cozinhas industriais com elevado volume de produção, onde a manutenção da cadeia de frio é crucial. É também uma solução excelente para qualquer estabelecimento HORECA que procure otimizar o espaço e a eficiência dos seus equipamentos de refrigeração.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	1792x700x584 mm
Potência	0.249 kW
Consumo de energia elétrica	3.27 kW/24h
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade (líquido)	121 l
Equipado com	3 Gavetões
Peso	146 kg
Classe energética	D
Temperatura de trabalho	-2 / +8 °C
Refrigerante	R-290
Construção	Aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m ³
Características adicionais	Pés reguláveis, escoamento de água, evaporação automática de condensados, unidade condensadora hermética, evaporador anti-corrosão, visor digital, grupo deslizante