

# 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



Hotelequip.pt

## Base Refrigerada Linha 700 com 4 Gavetões, 167L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS161.462.028	<b>Modelo:</b>	GTRGB-225
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	GTRGB-225

### Descricao Resumida

Base refrigerada profissional de 2242x700x584 mm com 4 gavetões e 167 litros. Perfeita para Linha 700, garante refrigeração eficiente (-2/+8 °C) e durabilidade em aço inox.

## Descrição Completa

### Base Refrigerada Linha 700 — Principais Vantagens

Esta base refrigerada com 4 gavetões (também conhecida como bancada refrigerada ou mesa fria) foi projetada especificamente para cozinhas profissionais, otimizando o espaço e a eficiência junto a equipamentos de queima da linha 700. Oferece uma solução robusta para a conservação de alimentos, mantendo uma temperatura estável entre -2 °C e +8 °C.

Construída com interior e exterior em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes HORECA. O isolamento em poliuretano injetado, isento de CFC e com alta densidade, assegura uma excelente eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade ambiental, com uma classe energética D.

A altura otimizada de 600 mm permite que o plano de trabalho dos equipamentos de queima se alinhe confortavelmente entre 850 mm e 900 mm, facilitando o fluxo de trabalho na cozinha. A unidade condensadora hermética com condensador ventilado e o evaporador com tratamento anticorrosão garantem um desempenho fiável e uma longa vida útil. O gás refrigerante R-290, de baixo impacto ambiental, sublinha o compromisso com práticas mais verdes.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, bares e serviços de catering que necessitam de refrigeração auxiliar diretamente na linha de cocção. A sua construção robusta e funcionalidade com gavetões adapta-se perfeitamente a ambientes de trabalho intensivo, permitindo o armazenamento de ingredientes frescos à mão, otimizando a preparação de pratos e a eficiência do serviço.

Perfeita para operações de volume médio a alto, onde a organização e a rápida acessibilidade aos produtos refrigerados são cruciais para manter a qualidade e agilidade na confeção dos alimentos.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (LPA)</b>	2242x700x584 mm
<b>Potência</b>	0.332 kW
<b>Consumo de energia</b>	4.48 kW/24h
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Capacidade (líquida)</b>	167 l
<b>Equipamento</b>	4 Gavetões
<b>Peso</b>	185 kg
<b>Classe energética</b>	D
<b>Temperatura de trabalho</b>	-2 / + 8 °C
<b>Tipo de frio</b>	Ventilado
<b>Gás refrigerante</b>	R-290