

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Base Refrigerada Linha 700 com 4 Gavetões, 167L

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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
----------------	---------

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