

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Base Refrigerada Linha Queima 700, 121L, 2 Gavetas + 1 Gavetão

Informacoes do Produto

SKU:	MS161.462.030	Modelo:	GTRGB-180 4T
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRGB-180 4T

Descricao Resumida

Base refrigerada profissional Linha 700, 1792x700x584 mm, 121L. Inclui 2 kits de 2 gavetas + 1 gavetão. Ideal para cozinhas HORECA e hotelaria.

Descrição Completa

Base Refrigerada Linha Queima 700 — Base Refrigerada para Linha de Queima — Vantagens Essenciais

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta base refrigerada, versátil para ser utilizada com equipamentos da linha de queima 700. Concebida para otimizar o espaço e a eficiência, esta bancada refrigerada (mesa fria ou balcão frigorífico) mantém os seus ingredientes frescos e acessíveis, diretamente sob as suas zonas de cocção de alta temperatura. A sua construção em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior (exceto o painel posterior galvanizado), garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração exigentes.

Com uma capacidade líquida de 121 litros, distribuídos por dois kits de duas gavetas e um gavetão, oferece uma organização superior e acesso rápido aos produtos essenciais. O isolamento de poliuretano injetado, isento de CFC e com uma densidade de 40 Kg/m³, assegura uma excelente eficiência térmica e contribui para uma menor pegada ambiental. Além disso, o sistema de frio ventilado e o controlo eletrónico digital de temperatura e descongelação garantem condições ideais de conservação dos alimentos, entre -2 °C e +8 °C.

A pensar na praticidade e manutenção, esta base refrigerada incorpora pés reguláveis em altura e um fundo com orifício para drenagem, facilitando a limpeza e a higiene. A evaporação automática da água da condensação e a unidade condensadora hermética com condensador ventilado simplificam further as operações diárias, enquanto o evaporador com tratamento anticorrosão prolonga a vida útil do equipamento. O gás refrigerante R-290, mais ecológico, e a classe energética D, são prova do compromisso com a sustentabilidade e a eficiência operacional.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e bares que necessitem de uma solução de refrigeração robusta e integrada na sua linha de cocção. A altura de 600 mm permite alinhar perfeitamente o plano de trabalho com outros equipamentos de linha de queima, entre 850 mm e 900 mm, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço na cozinha. É particularmente útil para armazenar carnes, vegetais e outros ingredientes que necessitam de ser mantidos a baixas temperaturas, mas que devem estar prontamente acessíveis durante o serviço.

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
Equipamento interno	2 kits de 2 gavetas + 1 gavetão
Peso	146 kg
Classe energética	D
Temperatura de trabalho	-2 / +8 °C
Tipo de frio	Ventilado
Gás refrigerante	R-290
Construção	Interior e exterior em aço inoxidável (exceto painel posterior galvanizado)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m ³
Características adicionais	Pés reguláveis em altura, fundo com orifício de escoamento, evaporação automática de condensação, evaporador com tratamento anticorrosão, visor digital, aba de 100 mm, grupo deslizante