

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 Queima 700, 3 Kits Gavetas, 167L

Informacoes do Produto

SKU:	MS161.462.031	Modelo:	GTRGB-225 6T
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GTRGB-225 6T

Descricao Resumida

Base refrigerada profissional de 2242mm para linha de queima 700. Com 3 kits de 2 gavetas + 1 gavetão e 167L de capacidade. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Base Refrigerada Linha Queima 700 — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais, esta base refrigerada (também conhecida como bancada refrigerada) da Linha 700 é a solução ideal para a restauração, hotelaria e catering. Permite ter os ingredientes essenciais sempre frescos e à mão, diretamente sob os seus equipamentos de linha de queima, maximizando a eficiência operacional.

Com uma construção robusta em aço inoxidável e isolamento de poliuretano injetado sem CFC, assegura durabilidade e uma excelente eficiência energética. O gás refrigerante R-290, ecologicamente responsável, oferece um desempenho superior em termos de refrigeração, com um controlo de temperatura eletrónico preciso entre -2 °C e +8 °C.

Equipada com três kits de duas gavetas e um gavetão, esta base refrigerada de 167 litros proporciona uma organização versátil e acesso facilitado aos produtos. A unidade condensadora deslizante simplifica a manutenção e limpeza, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento, crucial em ambientes de elevado ritmo de trabalho.

Aplicações

Esta base refrigerada é perfeita para restaurantes, hotéis, bares, cafetarias e cozinhas industriais que utilizam equipamentos de linha de queima de 700 mm. É ideal para estabelecimentos que necessitam de manter uma grande quantidade de alimentos refrigerados nas proximidades da área de cocção, como carnes, peixes, vegetais ou produtos lácteos, otimizando fluxos de trabalho e reduzindo o tempo de preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2242x700x584 mm
Potência	0.332 kW
Consumo de Energia Elétrica	4.48 kW/24h

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade (Líquido)	167 L
Equipado com	3 kits de 2 gavetas + 1 gavetão
Peso	185 kg
Classe Energética	D
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Tipo de Frio	Ventilado
Gás Refrigerante	R-290