

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

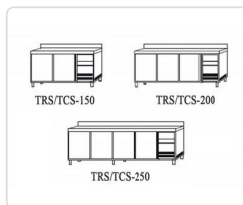


Mesa Refrigerada Industrial Inox 4 Portas GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU1064	Modelo:	1064
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1064

Descricao Resumida

Mesa refrigerada industrial de 2542x600x850mm com 4 portas em aço inox de alta durabilidade e 530L. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros, a nossa mesa refrigerada industrial oferece um espaço de trabalho robusto e uma capacidade de refrigeração excepcional. Este frigorífico inox garante a conservação ideal dos seus ingredientes, mantendo-os frescos e seguros, contribuindo para a eficiência e higiene da sua operação diária.

A estrutura compacta, totalmente injetada com painéis exteriores e interiores em aço inoxidável, assegura durabilidade e uma limpeza facilitada. O equipamento de refrigeração profissional incorpora portas com puxador integrado, dobradiças com sistema de retorno automático e fixação de abertura, ideal para o ritmo acelerado de qualquer cozinha profissional. Além disso, os caixilhos das portas incluem um sistema inovador de aquecimento que previne a acumulação de gelo, mantendo a temperatura estável e a eficiência energética.

Aplicações

Esta bancada refrigerada é a solução perfeita para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande escala até pastelarias artesanais e empresas de catering. A sua versatilidade permite que seja utilizada como mesa de apoio para preparação de alimentos, enquanto mantém os ingredientes essenciais refrigerados e ao alcance da mão. É um trunfo indispensável para cozinhas que procuram aliar funcionalidade, higiene e elevada performance na gestão de stock de produtos perecíveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material exterior	Aço inoxidável
Material interior	Aço inoxidável com uniões curvas

Portas	4, com puxador incorporado, retorno automático e fixação de abertura
Sistema de aquecimento dos caixilhos das portas	Para evitar acumulação de gelo
Prateleiras interiores	Varas plastificadas, desmontáveis, sistema de cremalheira
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Unidade condensadora	Hermética, com condensador ventilado
Refrigerante	R-134a, ecológico, livre de CFC
Evaporador	Tiro forçado, com revestimento anticorrosão, evaporação automática da água do descongelamento
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 kg/m ³ densidade
Controlo de temperatura	Eletrónico, com visor digital
Temperatura de trabalho	-2°C a +8°C (a 38°C ambiente)
Prateleiras por corpo	3
Tensão	230V 1+N 50Hz
Dimensões	2542x600x850mm
Compressor	3/8 CV
Potência	615W
Capacidade	530 Litros