

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



Congelador Vertical Profissional Duplo Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EU1015	Modelo:	1015
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1015

Descricao Resumida

Congelador vertical profissional de dupla porta em aço inoxidável, ideal para cozinhas exigentes. Com pés reguláveis e controlo eletrónico de temperatura.

Descricao Completa

Congelador Vertical Profissional — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências dos ambientes mais rigorosos, este **congelador industrial** de dupla porta é a solução ideal para cozinhas profissionais. A sua estrutura totalmente injetada em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e uma higiene impecável. A manutenção é simplificada graças aos interiores com uniões curvas, que facilitam a limpeza diária, um aspeto crucial para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria.

As portas possuem um puxador integrado em aço inoxidável e são equipadas com dobradiças de retorno automático, além de um sistema de fixação de abertura para maior conveniência durante o manuseamento intensivo. Este **equipamento de congelação** incorpora iluminação interior, permitindo uma visualização clara dos produtos armazenados. Os estantes plásticos são facilmente desmontáveis, tornando a higienização rápida e eficiente.

A otimização do espaço é garantida pelo sistema de cremalheira para a fixação e regulação dos estantes, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de arrumação. Os pés reguláveis em altura asseguram uma adaptação perfeita a qualquer superfície, proporcionando estabilidade em qualquer cozinha. Este **freezer** profissional é a escolha acertada para quem procura fiabilidade, eficiência e um desempenho superior no armazenamento de produtos ultracongelados.

A unidade condensadora hermética com condensador ventilado e a evaporação automática da água do descongelação contribuem para um funcionamento otimizado. O isolamento de poliuretano injetado, livre de CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³, assegura uma eficiência energética excecional, mantendo a temperatura de trabalho estável mesmo com 38°C de temperatura ambiente. Equipado com três grelhas por corpo e um controlo eletrónico de temperatura e descongelação com visor digital, este **ultracongelador** oferece precisão e segurança para conservar os seus alimentos.

Aplicações

Este congelador vertical é indispensável em cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis de luxo, cafetarias movimentadas e serviços de catering que necessitam de uma capacidade de armazenagem robusta e confiável para manter os seus ingredientes ultracongelados em perfeitas condições.

É igualmente adequado para pastelarias que necessitam de conservar massas, gelados e outros produtos delicados a baixas temperaturas, garantindo a sua frescura e qualidade até ao momento de utilização.

Características Técnicas

Estrutura:	Compacta, totalmente injetada com painéis exteriores e portas em aço inoxidável.
Interior:	Aço inoxidável com uniões curvas para fácil limpeza.
Portas:	Puxador incorporado, dobradiças com sistema de retorno automático e fixação de abertura.
Iluminação:	Luz interior.
Estantes:	De varas plastificadas, facilmente desmontáveis, com sistema de cremalheira regulável.
Pés:	Aço inoxidável, reguláveis em altura.
Condensação:	Unidade condensadora hermética com condensador ventilado.
Descongelação:	Evaporação automática da água do descongelação.
Isolamento:	Poliuretano injetado, livre de CFC, densidade de 40 Kg/m ³ .
Controlo:	Eletrónico de temperatura e descongelação com visor digital.
Grelhas:	Três por corpo.
Temperatura de Trabalho:	Com 38°C de temperatura ambiente.
Potência Frigorífica:	919W.
Potência Resistência:	40W.
Potência Descongelação:	667W.
Classe Climática:	4.