

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

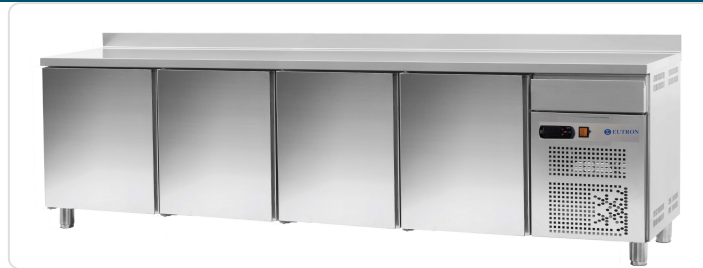


Balcão Refrigerado Profissional 4 Portas GN 1/1 FBR-255

Informacoes do Produto

SKU:	EU1034	Modelo:	1034
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1034

Descricao Resumida

Balcão refrigerado profissional com 4 portas e 701L de capacidade, ideal para a sua cozinha. Construção em inox, compressor DANFOSS, e controlo digital.

Descricao Completa

Balcão Refrigerado 4 Portas — Balcão Refrigerado Profissional — Principais Vantagens

Este balcão refrigerado destaca-se pela sua robustez e design pensado para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um componente indispensável para qualquer negócio na área da restauração. A incorporação de uma tremonha auxiliar na encimera é ideal para otimizar o fluxo de trabalho durante a confeção de pratos, enquanto o controlo eletrónico de temperatura com visor digital oferece precisão e conveniência.

Equipado com compressores DANFOSS SECOP e um refrigerante ecológico R134 livre de CFC, este armário refrigerado assegura um desempenho eficiente e sustentável. As portas com dobradiças de retorno automático e estantes interiores plastificadas, ajustáveis em altura, contribuem para a funcionalidade superior e facilidade de manutenção. A capacidade de 701 litros e as quatro portas proporcionam um espaço amplo e organizado para a conservação de alimentos, mantendo-os frescos e seguros entre -2°C e +8°C.

Aplicações

O balcão refrigerado é ideal para diversas aplicações em ambientes de restauração, como restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas de catering. Perfeito para manter ingredientes frescos e bem organizados ao alcance do chef, desde vegetais e carnes a laticínios. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável com canto frontal curvo e encosto sanitário de 100 mm é ideal para a preparação de alimentos, combinando funcionalidade com higiene.

Com quatro portas e uma generosa capacidade, este equipamento de refrigeração é especialmente útil em linhas de confeção movimentadas, buffet de hotel e snack-bares, onde a eficiência e o acesso rápido a produtos refrigerados são cruciais. A sua versatilidade permite que seja utilizado tanto para armazenamento diário como para apoio em momentos de pico, otimizando o espaço e a organização na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo	Balcão refrigerado
Tensão	230V
Material	Aço inoxidável AISI 304 (interior e exterior)
Faixa de Temperatura	-2°C a +8°C
Número de Portas	4
Capacidade	701 Litros
Dimensões (CxPxA)	2542mm x 600mm x 1050mm
Potência do Compressor	3/8 CV
Potência	615W
Refrigerante	R134a (ecológico, livre de CFC)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m ³)
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Design	Encimera com canto dianteiro curvo e encosto sanitário de 100mm