

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

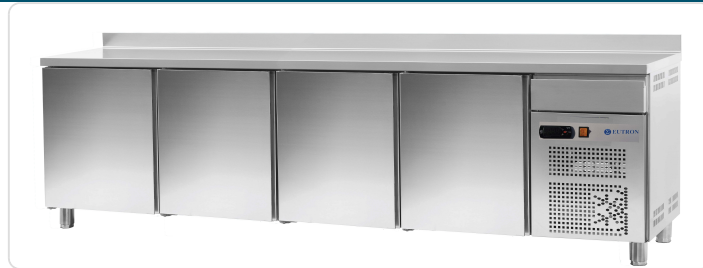


Balcão Refrigerado de Apoio com 4 Portas 254cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|--------|---------|------|
| SKU: | EU1032 | Modelo: | 1032 |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Marca | EUTRON |
| Modelo | 1032 |

Descricao Resumida

Balcão refrigerado de apoio com 4 portas e 701 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais. Manutenção -2°C a +8°C.

Descricao Completa

Balcão Refrigerado de Apoio — Principais Vantagens

Este robusto balcão refrigerado foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional. Com a sua bancada em aço inoxidável e quatro portas de acesso fácil, oferece uma solução eficiente para a conservação de alimentos, garantindo a temperatura ideal entre -2º e +8ºC. É o equipamento perfeito para manter os ingredientes frescos e bem organizados, aumentando a produtividade da sua equipa e otimizando o espaço disponível no ambiente de trabalho.

A construção em aço inoxidável AISI304 assegura não só uma durabilidade excepcional, mas também a máxima higiene, fundamental para o setor da restauração. As uniões curvas no interior facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade e bactérias. Este **armário refrigerado** é um aliado indispensável para um serviço rápido e eficiente, permitindo um acesso ágil aos produtos e reduzindo o desperdício.

Aplicações

O **frigorífico profissional** é ideal para diversos ambientes, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande porte a pastelarias e cafetarias com alta demanda. A sua capacidade de refrigeração e design funcional tornam-no uma escolha acertada para:

- Cozinhas de restaurantes para a conservação de ingredientes frescos.
- Cafetarias e snack-bares para manter bebidas e sanduíches.
- Hotelaria, para apoio em áreas de preparação de alimentos e buffets.
- Catering, para eventos onde a manutenção da cadeia de frio é crucial.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|--|
| Bancada | Aço inoxidável com acabamento acetinado, bordo frontal curvo |
| Peto Traseiro | Sanitário de 100 mm |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------------|---|
| Material Interior/Exterior | Aço inoxidável AISI304 |
| Design Interior | Uniões curvas para fácil limpeza |
| Portas | 4 portas com sistema de retorno automático e fixação de abertura |
| Contreportas | Embutidas em aço inoxidável com vedantes substituíveis |
| Estantes | Varões plastificados, desmontáveis e reguláveis em altura (2 por porta) |
| Compressor | DANFOSS SECOP, hermético, 3/8 CV |
| Refrigerante | Ecológico R134 (livre de CFC) |
| Evaporador | Tiro forçado com revestimento anticorrosão |
| Descongelação | Automática, com evaporação da água de descongelação |
| Isolamento | Poliuretano injetado, livre de CFC, densidade 40 kg/m ³ |
| Controlo | Eletrónico de temperatura com visor digital |
| Temperatura de Trabalho | -2º a +8ºC (ambiente até 38ºC) |
| Dimensões (CxPxA) | 2542x600x1050mm |
| Potência | 615W |
| Capacidade | 701 Litros |
| Cajón auxiliar | Sim, sobre o controlo eletrónico |