

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

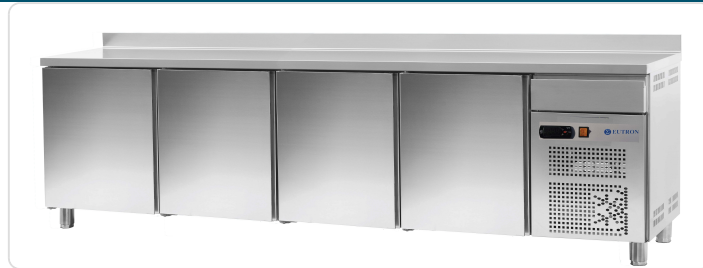


## Balcão Refrigerado de Apoio com 4 Portas 254cm

### 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  |

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