

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Armário Refrigerado Gastronorm 2/1 Inox 1 Porta

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1001	<b>Modelo:</b>	1001
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	1001

## Descricao Resumida

Armário refrigerado Gastronorm 2/1 de 1 porta, em inox, com pés reguláveis e controlo digital de temperatura para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Armário Refrigerado Inox – Principais Vantagens

Este armário refrigerado profissional foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha comercial. Com uma estrutura compacta e totalmente injetada, garante uma eficiência energética superior e uma conservação impecável dos seus alimentos. O seu interior e exterior em aço inoxidável conferem-lhe durabilidade excepcional e uma estética que se adapta a qualquer ambiente profissional. A tecnologia de refrigeração avançada, com um refrigerante ecológico livre de CFC, assegura um desempenho ambiental responsável. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças às uniões curvas no interior, que previnem a acumulação de sujidade e facilitam a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

As portas possuem um tirador ergonómico incorporado e um burlete substituível, concebido para um uso confortável e uma vedação perfeita. O sistema de fecho automático com um ângulo de abertura superior a 90° é uma característica pensada para otimizar o consumo energético e a operação diária nas suas cozinhas profissionais. Além disso, os marcos das portas integram sistemas de aquecimento para evitar a formação de gelo, garantindo um funcionamento suave e sem paragens. O controlo eletrónico da temperatura e do descongelação com visor digital permite uma gestão precisa do frio, essencial para a segurança alimentar do seu restaurante.

A versatilidade é garantida pelo sistema de cremalheira para a fixação e ajuste dos estantes, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas. Os pés em aço inoxidável reguláveis em altura oferecem estabilidade e facilitam a limpeza sob o equipamento. A unidade condensadora hermética com condensador ventilado e a evaporação automática da água do descongelação minimizam a necessidade de intervenção manual, tornando este armário refrigerado uma solução prática e fiável. Este equipamento de refrigeração é a escolha ideal para quem procura desempenho, durabilidade e facilidade de utilização.

### Aplicações

Projetado para ambientes de alta exigência, este frigorífico profissional é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que necessitam de uma solução robusta e

eficiente para a conservação de alimentos. A sua capacidade Gastronorm 2/1 permite uma organização eficiente dos ingredientes, sendo perfeito para otimizar o espaço e o fluxo de trabalho. É amplamente utilizado em estabelecimentos HORECA pela sua construção em aço inoxidável e as suas características técnicas avançadas, que garantem a segurança e frescura dos produtos armazenados. Quer seja para ingredientes frescos, produtos semi-preparados ou outros consumíveis, este armário de refrigeração é um aliado indispensável no dia a dia da sua operação.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura Externa	Totalmente injetada, painéis externos em aço inoxidável
Estrutura Interna	Aço inoxidável com uniões curvas
Portas	Tirador incorporado, bisagras com retorno automático e fixação de abertura, marcos aquecidos, reversíveis, burlete substituível
Estantes	Sistema de cremalheira regulável em altura, 3 parrillas plastificadas por corpo (desmontáveis)
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Unidade Condensadora	Hermética com ventilador
Refrigerante	Ecológico, livre de CFC
Descongelação	Evaporação automática da água
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, densidade 40 Kg/m <sup>3</sup>
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Temperatura de Trabalho	Até 38°C de temperatura ambiente
Tipo de Grelhas	Plastificadas