

# 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



Hotelequip.pt

## Balcão Refrigerado Profissional 3 Portas Inox FBR-202

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1029	<b>Modelo:</b>	1029
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	1029

### Descricao Resumida

Balcão refrigerado profissional de 3 portas em inox AISI304 com 520L. Controlo digital e temperatura de -2°C a +8°C. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Balcão Refrigerado 3 Portas — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este balcão refrigerado profissional de 3 portas oferece uma solução de frio comercial robusta e eficiente. Construído em aço inoxidável AISI304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e uma higiene impecável, essencial para o manuseamento de alimentos, com capacidade de 520 litros.

A sua estrutura compacta e totalmente injetada, aliada a um isolamento em poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), assegura uma preservação otimizada dos produtos sob temperatura controlada entre -2°C e +8°C. A manutenção da temperatura é precisa graças ao controlo eletrónico com visor digital, e o sistema de descongelação automática facilita a operação diária. As portas, equipadas com sistema de retorno automático e fixação de abertura, otimizam a funcionalidade no seu restaurante.

### Aplicações

Este sistema de extração é perfeitamente adaptável a uma vasta gama de ambientes profissionais onde a refrigeração é crucial. É uma escolha excelente para:

- Cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão que necessitam de armazenamento refrigerado de fácil acesso e grande capacidade.
- Cafetarias e snack-bares, para manter ingredientes frescos e bebidas à temperatura ideal.
- Hotéis e espaços de catering, onde a robustez e a fiabilidade são prioritárias para um serviço ininterrupto.
- Estabelecimentos de fast-food e take-away, para organização e conservação eficaz de produtos frescos.

### Características Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Especificação</b>
Encimera (bancada superior)	Aço inoxidável com acabamento acetinado, canto dianteiro curvo e proteção traseira sanitária de 100 mm
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI304
Interiores	Uniões curvas para fácil limpeza
Portas	Dobradiças com sistema de retorno automático e fixação de abertura
Contrapuertas (contra-portas)	Embutidas em aço inoxidável, com borracha de fácil substituição
Prateleiras	Varões plastificados, facilmente desmontáveis, suportes reguláveis em altura
Contrapuertas (contra-portas)	Alumínio anticorrosivo
Dreno	No interior da câmara
Painel de Comando e Grelha Ventilação	Abertura frontal pivotante
Compressor	DANFOSS SECOP (1/4CV)
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Refrigerante	Ecológico R134 (livre de CFC)
Evaporador	Tiro forçado com revestimento anticorrosão
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, com densidade de 40 kg/m <sup>3</sup>
Controlo	Interruptor luminoso de marcha-paragem, controlo eletrónico de temperatura com visor digital
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (com 38°C de temperatura ambiente)

<b>Característica</b>	<b>Especificação</b>
TOLVA Auxiliar	Incorporada sobre o controlo eletrónico da temperatura da mesa
Prateleiras por Porta	2
Medidas	2017x600x1050mm
Potência	396W
Capacidade	520 Litros
Número de Portas	3
Modelo	FBR-202