

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

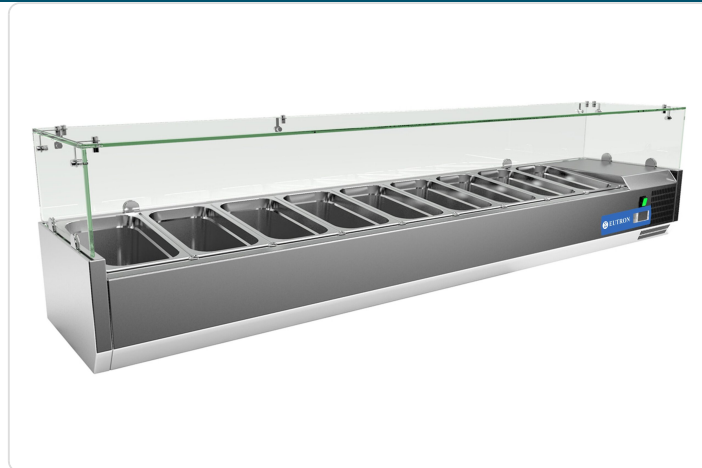


Vitrine Refrigerada para Ingredientes GN 1/3 - 2000mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU3079V	Modelo:	3079V
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	3079V

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de ingredientes, ideal para preparações em cozinhas profissionais. Capacidade para 9 cubas GN 1/3. Descongelação automática.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada — Vitrine de Ingredientes - Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus ingredientes frescos com esta vitrine refrigerada de alta performance. Projetada para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os sempre à temperatura certa e prontos a usar. A sua construção robusta e eficiente refrigeração por placa fria asseguram durabilidade e fiabilidade no dia-a-dia do seu negócio. Simplifique as operações e ofereça sempre a melhor qualidade aos seus clientes.

Esta conservadora de frios foi pensada para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo um fácil acesso e reposição das cubas GN 1/3. Com o controlo eletrónico de temperatura e descongelação automática, a manutenção é mínima, libertando a sua equipa para se focar no que realmente interessa: criar pratos deliciosos. Uma solução inteligente para qualquer ambiente que exija organização, higiene e qualidade no serviço.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeita para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É ideal para linhas de preparação de pizzas e sanduíches, onde a frescura dos ingredientes é crucial. Também se adapta magnificamente a buffets de hotel ou a áreas de self-service, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura adequada para consumo. Em qualquer contexto de restauração, a sua funcionalidade e design contribuem para um serviço eficiente e apelativo.

Características Técnicas

Modelo	VR-2000
Capacidade	9 cubas GN 1/3 (150mm profundidade)
Refrigeração	Placa fria
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital

Descongelación

Automática

Medidas (CxLxA)

2000x395x440mm