

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

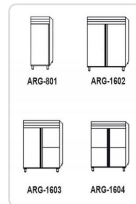


Armário Refrigerado Gastronorm 2/1 4 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EU1004	Modelo:	1004
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1004

Descricao Resumida

Armário refrigerado Gastronorm 2/1 com 4 portas em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais, garante conservação com eficiência energética e durabilidade.

Descricao Completa

Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este **armário refrigerado profissional** foi concebido para o rigor das cozinhas da hotelaria e restauração, garantindo uma conservação ideal de alimentos. A sua estrutura em aço inoxidável, tanto interior como exterior, confere-lhe uma durabilidade excepcional e uma estética moderna que se integra perfeitamente em qualquer ambiente profissional. A funcionalidade de portas com retorno automático e a fixação de abertura facilitam o acesso e otimizam a eficiência energética, tornando este **frigorífico profissional** uma solução robusta para o seu negócio.

Projetado para ambientes de trabalho exigentes, o sistema de aquecimento dos marcos das portas previne a formação de gelo, assegurando uma vedação perfeita e um desempenho contínuo. Com prateleiras reguláveis em altura e um interior com cantos curvos para uma limpeza fácil, este **equipamento de frio comercial** é uma mais-valia em termos de higiene e organização para a sua equipa. A unidade condensadora hermética e o refrigerante ecológico demonstram um compromisso com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental.

Aplicações

Este **conservador de frios** é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de uma solução fiável para o armazenamento de grandes volumes de ingredientes e produtos alimentares. A sua capacidade Gastronorm 2/1 permite a utilização de tabuleiros de tamanho standard, otimizando a organização e o fluxo de trabalho em épocas de maior movimento.

A versatilidade deste **armário refrigerador** torna-o adequado para cozinhas de alta produção, buffets de hotéis e também para pastelarias e padarias que necessitam de manter ingredientes e produtos semi-acabados à temperatura controlada. A robustez e a facilidade de manutenção garantem que o equipamento responde às exigências diárias, assegurando a qualidade e a segurança alimentar dos produtos.

Características Técnicas

Estrutura	Compacta, totalmente injetada
Exteriores	Aço inoxidável
Interior	Aço inoxidável com uniões curvas
Portas	<ul style="list-style-type: none"> • Tirador incorporado em aço inoxidável • Dobradiças com sistema de retorno automático e fixação de abertura • Marcos com sistema de aquecimento (anti-acumulação de gelo) • Reversíveis • Burlete substituível
	3 parrillas plastificadas por corpo, desmontáveis, reguláveis em altura, com guias de aço inoxidável
	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Prateleiras	
Pés	
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Refrigerante	Ecológico, livre de CFC
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, densidade de 40 Kg/m ³
Controlo	Eletrónico de temperatura e descongelação com visor digital
Temperatura de Trabalho	Até 38°C de temperatura ambiente
Capacidade	Gastronorm 2/1
Número de Portas	4 (2 x 1/2 portas)