

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



Congelador Vertical Profissional Inox ACS-601 HC

Informacoes do Produto

SKU:	EU1014	Modelo:	1014
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1014

Descricao Resumida

Congelador vertical profissional em aço inox. Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias. Alta eficiência e fácil limpeza. Modelo ACS-601 HC.

Descricao Completa

Congelador Vertical Inox — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com este **congelador industrial** de alto desempenho. Concebido para o setor HORECA, garante uma conservação impecável de alimentos, mantendo a temperatura ideal e assegurando a máxima frescura dos seus ingredientes. A sua estrutura em aço inoxidável e design compacto tornam-no uma solução robusta e duradoura para o dia a dia, otimizando o espaço na sua cozinha.

Este equipamento destaca-se pela sua construção de qualidade superior, com painéis exteriores e interiores em aço inoxidável, proporcionando uma limpeza fácil e uma higiene impecável. As portas com sistema de retorno automático e fixação de abertura oferecem conveniência e segurança, enquanto as três grelhas por corpo permitem uma organização eficiente dos produtos. Ideal para quem procura um **freezer profissional** fiável e resistente.

Aplicações

Este congelador vertical é um aliado indispensável em diversos ambientes da restauração. É a escolha perfeita para restaurantes que necessitam de uma conservação prolongada de carnes e peixes, ou para pastelarias que precisam de armazenar massas e sobremesas ultracongeladas. Em hotéis, hospitais e cantinas, garante a segurança alimentar e a disponibilidade de produtos, funcionando como um eficaz **abatedor de temperatura** para manter stocks.

A sua versatilidade estende-se a snack-bars e cafeterias que procuram otimizar o armazenamento de produtos congelados, desde gelados a pré-cozinhados. A capacidade de manter uma temperatura estável, mesmo em ambientes com 38°C, confere-lhe uma fiabilidade excepcional, tornando-o um **blast chiller** indispensável em qualquer cozinha com altos padrões de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Compacta, totalmente injetada, painéis exteriores em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Material Interior e Exterior	Aço inoxidável
Portas	Tirador incorporado em aço inoxidável, bisagras com retorno automático e fixação de abertura
Interior	Uniãos curvas para facilitar a limpeza
Iluminação	Luz interior
Estantes	Varilhas plastificadas, facilmente desmontáveis, sistema de cremalheira para regulação
Pés	Aço inoxidável regulável em altura
Contraportas	Aço inoxidável
Unidade Condensadora	Hermética, ventilada
Evaporação	Automática da água do desescarce
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de cdc, densidade de 40 Kg/m3
Controlo	Eletrónico de temperatura e desescarce, visor digital
Grelhas por Corpo	3
Temperatura de Trabalho	Com 38°C de temperatura ambiente