

# 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



## Bancada Refrigerada Série 600 TPS 4 Portas

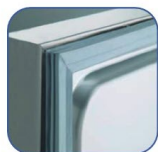
### Informacoes do Produto

SKU:	EU4102	Modelo:	4102
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



**Garantía de limpeza  
Interior con uniones  
curvas**



Contrapuerta  
embutida



### Especificacoes

Modelo	4102
Marca	EUTRON

## Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional Série 600 TPS-64 com 4 portas, em aço inox, alto desempenho em condições tropicais. Ideal para cozinhas.

## Descricao Completa

### Bancada Refrigerada Industrial — Principais Vantagens

Esta robusta bancada refrigerada da Série 600, modelo TPS-64, é uma solução essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo um desempenho excepcional mesmo nas condições mais exigentes. Construída integralmente em aço inoxidável, tanto no exterior quanto no interior, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, tornando-a perfeita para ambientes de restauração movimentados. A sua conceção otimizada proporciona um enorme volume interno, ideal para organizar e conservar os seus ingredientes frescos.

O sistema de refrigeração é projetado para alta performance, funcionando eficazmente em temperaturas ambientes até 43°C, o que confere a este equipamento uma fiabilidade inigualável em climas mais quentes ou em cozinhas com elevada produção de calor. Com um isolamento de poliuretano de alta densidade (50 mm de espessura e 40 kg/m<sup>3</sup>), esta arca refrigerada assegura uma excelente eficiência energética, ajudando a reduzir os custos operacionais do seu negócio. As quatro portas possuem fecho automático a 90° e dobradiças de zamak, garantindo um manuseamento suave e seguro. Adicionalmente, conta com um compressor ventilado desmontável e um termostato eletrónico para controlo preciso da temperatura e descongelação, elementos que reforçam a sua funcionalidade e facilidade de manutenção. Os pés em aço inoxidável, curvos no interior do corpo, facilitam a limpeza e a conformidade com as normas sanitárias.

### Aplicações

Este armário refrigerado é ideal para diversas aplicações na hotelaria e restauração, desde a conservação de alimentos frescos em cozinhas de restaurantes de grande volume, até ao armazenamento de ingredientes em pastelarias e charcutarias. A sua robustez e capacidade tornam-no um aliado indispensável em:

- Cozinhas de restaurantes que necessitam de um armazenamento refrigerado fiável e de fácil acesso.

- Snack-bares e cafetarias que servem refeições rápidas e exigem uma conservação eficaz dos alimentos.
- Hotelaria em geral, desde hotéis a alojamentos locais, para manter produtos frescos e organizados.
- Catering e eventos, dada a sua capacidade de funcionamento em diferentes condições ambientais.
- Talhos e peixarias, para a conservação de produtos sensíveis à temperatura.

## Características Técnicas

<b>Cuerpo Exterior e Interior</b>	Aço inoxidável
<b>Desempenho em Condições Tropicais</b>	Até 43°C
<b>Design Interno</b>	Em V patenteado, grande volume interno, curvado por dentro
<b>Aquecimento Antigotejamento</b>	Permanente no marco da porta
<b>Portas</b>	Fecho automático a 90°, dobradiças de zamak
<b>Isolamento</b>	Poliuretano (50 mm de espessura), 40 kg/m <sup>3</sup> de densidade, livre de CFC, respeitoso com o ozono
<b>Gás Refrigerante</b>	R-134 A
<b>Compressor</b>	Ventilado desmontável
<b>Contenedor de Condensação</b>	De gás
<b>Refrigeração</b>	Por ventilador
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato eletrónico para temperatura e descongelação
<b>Cobertura do Evaporador</b>	Aço inoxidável
<b>Pés</b>	Em aço inoxidável