

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Expositor Refrigerado de Ingredientes 1800mm VRX-1800

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|---------|---------|-------|
| SKU: | EU3071V | Modelo: | 3071V |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Modelo | 3071V |
| Marca | EUTRON |

Descricao Resumida

Expositor refrigerado de ingredientes com 1800mm de largura e tampa em inox. Capacidade para 8 cubas GN 1/3 para restauração profissional.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado Ingredientes — Expositor de Ingredientes Refrigerado — Principais Vantagens

Este inovador balcão refrigerado foi concebido para revolucionar a forma como armazena e expõe os seus ingredientes cruciais. Ideal para pizzarias, restaurantes de saladas e estabelecimentos de fast-food, o equipamento garante que todos os seus produtos se mantêm à temperatura ideal, preservando a sua frescura e qualidade. A sua construção robusta e design inteligente fazem dele um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional, contribuindo para a eficiência e higiene.

Com um sistema de refrigeração por placa fria, este expositor de frio distribui o ar de forma homogénea, garantindo que mesmo os ingredientes mais sensíveis, como queijos e vegetais, permaneçam em perfeitas condições. A tampa em inox incluída não só protege os alimentos de contaminações externas, como também contribui para a manutenção da temperatura, economizando energia e prolongando a vida útil dos produtos. Trata-se de uma solução de refrigeração que combina na perfeição funcionalidade e durabilidade.

Aplicações

A versatilidade deste armário refrigerado torna-o perfeito para uma vasta gama de aplicações na restauração. Em pizzarias, permite ter os ingredientes para os toppings sempre à mão e refrigerados. Em restaurantes de saladas, a sua utilização otimiza a preparação, assegurando que os vegetais e molhos permaneçam frescos e apelativos. É também excelente para cozinhas de hotelaria que necessitem de uma estação de preparação de sanduíches ou tapas frias, mantendo os componentes devidamente conservados.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|---|
| Capacidade | 8 cubas GN 1/3 (profundidade 150 mm, não incluídas) |
| Grupo Frigorífico | Incorporado |
| Interruptor | Luminoso de marcha-paro |
| Refrigeração | Por placa fria |
| Controlo de Temperatura | Eletrónico com visor digital |
| Descongelação | Automática |
| Medidas (LxPxA) | 1800x395x435mm |
| Modelo | VRX-1800 |
| Referência | 3071 |