

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

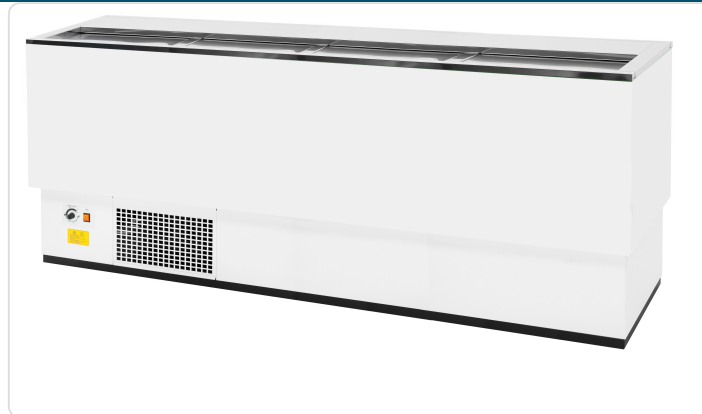


Garrafeira Refrigerada Branca 314L 2010x545x840mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU5113	Modelo:	5113
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	5113
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Garrafeira refrigerada branca de 314L e 2010mm de comprimento, ideal para exposiçãõ de bebidas em restaurantes, bares e hotelaria. Design em gôndola.

Garrafeira Refrigerada – Principais Vantagens

Esta garrafeira refrigerada, com o seu distinto design em gôndola, é a solução ideal para manter as suas bebidas na temperatura perfeita. O exterior lacado a branco confere um aspeto moderno e profissional, enquanto o interior galvanizado garante durabilidade e higiene para qualquer estabelecimento que procure um frigorífico profissional de excelência. Ideal para garrafeiras, bares e restaurantes que necessitam de um equipamento robusto e eficiente.

A pensar na otimização do espaço e na distribuição organizada das garrafas, a garrafeira inclui separadores verticais em varão de aço plastificado. A sua conceção inteligente permite um acesso fácil e rápido às bebidas, tornando o serviço mais ágil e eficaz. Desfrute de um equipamento de refrigeração que combina funcionalidade com um design elegante.

Com um fundo embutido e desagüe integrado, a manutenção e limpeza desta unidade de exposição tornam-se incrivelmente simples. Além disso, o condensador de baixa manutenção assegura um funcionamento contínuo e fiável, minimizando interrupções e custos operacionais. Esta é uma arca frigorífica pensada para a operação diária intensa do setor de restauração.

O isolamento em poliuretano injetado, com 35 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, garante uma eficiência energética superior e a total ausência de CFC, promovendo a sustentabilidade. O controlo de temperatura é feito através de um termostato mecânico, proporcionando um ajuste preciso e uma conservação ótima para as suas bebidas. Esta abordagem garante que a sua garrafeira se mantém estável e sempre pronta para satisfazer a sua clientela exigente.

Aplicações

Esta garrafeira refrigerada é perfeitamente adequada para uma variedade de cenários profissionais onde o armazenamento e exposição de bebidas são cruciais, garantindo sempre a temperatura ideal. É a escolha adequada para:

- Bares e Pubs: Ideal para manter cervejas, vinhos e refrigerantes à temperatura de serviço, sempre à mão para os barmans.
- Restaurantes e Esplanadas: Permite uma seleção fácil e visível das bebidas para os clientes, contribuindo para uma apresentação apelativa.
- Hotéis: Perfeito para áreas de buffet de pequeno-almoço ou bares, oferecendo uma variedade de bebidas frescas aos hóspedes.
- Cafetarias e Snack-Bares: Útil para o armazenamento de águas, sumos e outras bebidas não alcoólicas, mantendo-as sempre frescas.

- Lojas de Conveniência e Mercarias Gourmet: Excelente para expor bebidas especiais ou vinhos, incentivando as compras por impulso.

Características Técnicas

Exterior	Lacado em branco
Interior	Galvanizado
Design	Tipo Góndola com grupo na parte inferior
Separadores	Verticais, em varão de aço plastificado
Fundo	Embutido com desagüe
Condensador	De baixo manutenção
Isolamento	Poliuretano injetado (35 mm espessura, 40 kg/m ³ densidade, sem CFC)
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Evaporador	Estático de tubo de cobre e aletas de alumínio
Controle de Temperatura	Termostato mecânico
Medidas (CxPxA)	2010x545x840mm
Potência	250W
Capacidade	314 Litros