

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

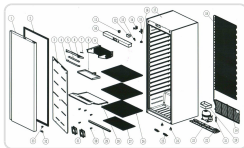


## Armário Frigorífico Profissional Inox 525L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU5076V	<b>Modelo:</b>	5076V
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	5076V
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional em inox com 525L de capacidade, ideal para cozinhas de restaurantes e estabelecimentos de hotelaria.

## Descricao Completa

### Armário Frigorífico Inox — Principais Vantagens

Este armário refrigerado foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com uma capacidade generosa de 525 litros, garante que os seus ingredientes e produtos se mantêm à temperatura ideal, preservando a sua frescura e qualidade. O seu design robusto em aço inoxidável AISI 201 não só confere durabilidade, como também facilita a limpeza e manutenção, essencial num ambiente de trabalho exigente.

O sistema de refrigeração de tiro forçado e o auto-defrost automático asseguram um desempenho consistente e eficiente, minimizando a formação de gelo e otimizando o consumo energético. O controlo digital de temperatura Carel permite uma gestão precisa, enquanto as prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade para organizar o espaço interno conforme as suas necessidades. É uma solução fiável e prática para qualquer negócio que necessite de um conservador de frio de alta performance.

### Aplicações

Este armário frigorífico é o complemento ideal para diversos ambientes, desde cozinhas de restaurantes e hotéis a cafetarias e snack-bars. É perfeito para preservar laticínios, carnes, vegetais e qualquer outro alimento que exija refrigeração constante. A sua capacidade torna-o adequado para estabelecimentos de médio a grande porte, garantindo que o stock está sempre acessível e bem conservado para o serviço.

A combinação de pés reguláveis e rolos traseiros facilita o posicionamento e a movimentação do equipamento durante limpezas profundas ou reorganizações da cozinha, otimizando a funcionalidade do espaço e a eficiência operacional da sua equipa. O seu interior com cantos curvos facilita a higiene diária, um fator crucial para os padrões de segurança alimentar.

### Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 201
Sistema de Refrigeração	Evaporador de tiro forçado
Interior	Termoformado ABS com uniões curvas

Controlo de Temperatura	Termostato digital Carel
Prateleiras	3 ajustáveis + 1 inferior
Mobilidade	2 pés reguláveis + 2 rodízios traseiros
Classe Energética	B
Dimensões Internas (CxLxA)	635x545x1685mm
Capacidade	525 litros
Descongelação	Automática (Auto-defrost)
Peso	91 Kg