

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

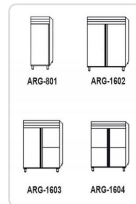


Armário Refrigerado Gastronorm 2/1 Duas Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EU1002	Modelo:	1002
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1002
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional Gastronorm 2/1 com duas portas em aço inoxidável. Ideal para cozinhas de restauração, hotelaria e cafeterias.

Descricao Completa

Armário Refrigerado Gastronorm — Principais Vantagens

Este **armário refrigerado profissional** foi meticulosamente concebido para responder às exigências de qualquer cozinha moderna e de alto volume de trabalho. Com uma estrutura compacta totalmente injetada em aço inoxidável tanto no exterior como no interior, oferece uma durabilidade e resistência excepcionais. As portas incorporam um sistema de retorno automático e fixação de abertura superior a 90°, o que não só facilita as operações diárias, como também contribui para uma significativa poupança no consumo energético. Os pés reguláveis em altura garantem uma adaptação perfeita a qualquer espaço, assegurando estabilidade e um ambiente de trabalho ergonómico.

A pensar na higiene e manutenção, o **frigorífico inox** dispõe de um interior com uniões curvas, eliminando cantos de difícil acesso e facilitando assim a limpeza. Os marcos das portas incluem sistemas de aquecimento para prevenir a acumulação de gelo, assegurando uma vedação perfeita e eficiente. Este **armário de conservação** integra uma unidade condensadora hermética e um refrigerante ecológico, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade. A evaporação automática da água de descongelação e o isolamento de poliuretano injetado, livre de CFC, com alta densidade, garantem um desempenho superior de refrigeração e eficiência energética para a sua cozinha profissional.

Aplicações

Este **equipamento de refrigeração** é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde restaurantes de alta gastronomia a movimentados snack-bares e cafeterias. A sua capacidade Gastronorm 2/1, combinada com a flexibilidade dos estantes reguláveis, torna-o perfeito para armazenar ingredientes frescos de forma organizada e segura. Seja para um hotel de grande dimensão que precisa de manter grandes quantidades de alimentos ou para um serviço de catering que exige mobilidade e versatilidade, este armário refrigerado é uma solução robusta e fiável.

Características Técnicas

Estrutura	Compacta, totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável. Corpo interior em aço inoxidável.
Portas	Com tirador incorporado em aço inoxidável. Dobradiças com retorno automático e fixação de abertura. Marcos com sistemas de aquecimento para evitar acumulação de gelo. Reversíveis. Burlete substituível.
Interior	Uniões curvas para facilitar a limpeza.
Estantes	Sistema de cremalheira para fixação e regulação. 3 grelhas por corpo plastificadas, desmontáveis para limpeza.
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura.
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, densidade de 40 Kg/m ³ .
Unidade de Refrigeração	Unidade condensadora hermética com condensador ventilado. Refrigerante ecológico livre de CFC. Evaporação automática da água de descongelação.
Controlo	Eletrónico de temperatura e descongelação com visor digital.
Temperatura de Trabalho	38°C de temperatura ambiente.