

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

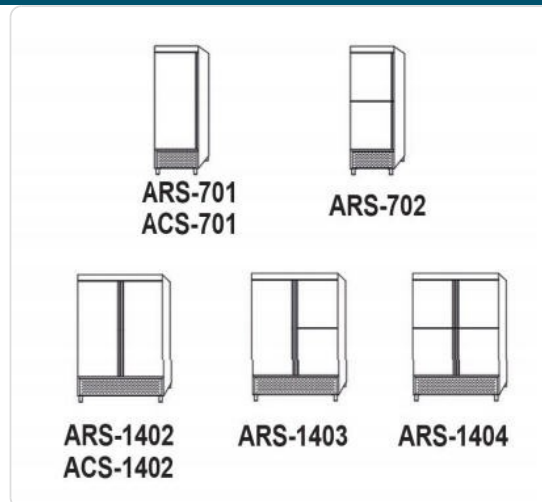


Armário Refrigerado Profissional 1 Porta Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EU1007	Modelo:	1007
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1007
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 1 porta em aço inox. Ideal para cozinhas de restaurantes, cafeterias e hotéis, garantindo conservação e higiene.

Descricao Completa

Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional, este armário refrigerado garante a conservação ideal dos seus produtos. A sua construção robusta em aço inoxidável e o isolamento de alta densidade asseguram um desempenho energético superior e uma durabilidade excepcional. Este equipamento de refrigeração é a escolha perfeita para otimizar o espaço e a eficiência no seu restaurante, cantina ou refeitório, proporcionando um ambiente de trabalho mais organizado e higiénico.

A pensar na praticidade do dia a dia, o frigorífico profissional conta com um design interior de uniões curvas que simplificam a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade e garantindo os mais altos padrões de higiene. Os pés de aço inoxidável, reguláveis em altura, permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso e facilitam a limpeza do espaço circundante, um aspeto crucial em cozinhas com elevada atividade.

Aplicações

Este armário refrigerador é indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração. É ideal para cozinhas de restaurantes que necessitam de uma solução fiável para guardar alimentos frescos, garantindo a sua integridade e segurança alimentar. Em cafeterias e snack-bares, o seu design compacto e a capacidade de organização interna através de prateleiras ajustáveis tornam-no perfeito para armazenar ingredientes de forma eficiente e acessível.

O **armário inox** é igualmente adequado para espaços de catering, hotéis e pastelarias, onde a manutenção da cadeia de frio é crítica. A luz interior facilita a visualização dos produtos, e o controlo eletrónico de temperatura com visor digital oferece precisão e controlo, essenciais para a conservação de ingredientes delicados.

Características Técnicas

Estrutura	Compacta, totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável.
------------------	---

Material Interior e Exterior	Aço inoxidável.
Portas	Com tirador incorporado em aço inoxidável, dobradiças com sistema de retorno automático e fixação de abertura.
Interior	Uniões curvas para facilitar a limpeza. Luz interior.
Estantes	De varilas plastificadas, facilmente desmontáveis para limpeza. Sistema de cremalheira para suporte e regulação.
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura.
Contrapuertas	Em aço inoxidável.
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado.
Descongelação	Evaporação automática da água do descongelação.
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, densidade de 40 Kg/m ³ .
Controlo	Eletrónico de temperatura e descongelação com visor digital.
Parrilhas	3 por corpo.
Temperatura de Trabalho	Com 38°C de temperatura ambiente.