

# 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



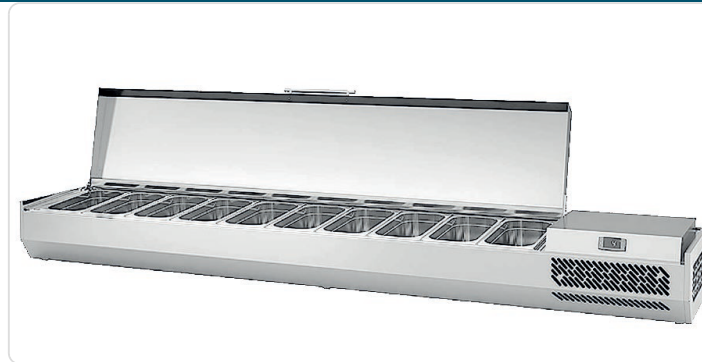
Hotelequip.pt

## Refrigerador de Ingredientes VRX-1500 (6 GN)

### Informacoes do Produto

SKU:	EU3070V	Modelo:	3070V
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Modelo	3070V
Marca	EUTRON

### Descricao Resumida

Refrigerador de ingredientes VRX-1500 com capacidade para 6 cubetas GN (5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2). Ideal para cozinhas profissionais, pizzarias e saladetes.

### Descricao Completa

## Refrigerador ingredientes GN — Refrigerador de Ingredientes — Principais Vantagens

Facilite a preparação dos seus pratos com o nosso refrigerador profissional, desenhado para otimizar o espaço e manter os seus ingredientes sempre frescos e ao alcance. Este equipamento de refrigeração é ideal para cozinhas de alto débito, garantindo a conservação ótima dos alimentos.

Equipado com um grupo frigorífico incorporado e refrigeração por placa fria, assegura uma distribuição uniforme do frio. O controlo eletrónico da temperatura, com visor digital, permite um ajuste preciso e uma monitorização constante, crucial para a segurança alimentar. Além disso, o seu sistema de descongelação automática minimiza a manutenção, tornando-o uma escolha prática e eficiente.

### Aplicações

Este refrigerador de ingredientes é a solução perfeita para qualquer tipo de cozinha profissional que necessite de acesso rápido a componentes frescos. É indispensável para pizzarias, onde a organização das coberturas é fundamental, bem como para restaurantes que preparam saladetes ou outros pratos que exigem uma montagem ágil e ingredientes variados.

Num snack-bar movimentado ou num balcão de hotelaria com serviço de buffet, este armário refrigerado permite manter os produtos visíveis e em condições ideais de temperatura, melhorando a eficiência do serviço e a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	5 cubetas GN 1/3 + 1 cubeta GN 1/2 (profundidade 150 mm)
<b>Refrigeração</b>	Por placa fria
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico com visor digital
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Medidas (CxLxA)</b>	1500x395x435 mm