

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

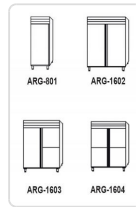


Armário Refrigerado GN 2/1 1400L 2x1/2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EU1003	Modelo:	1003
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1003
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional GN 2/1, 2x1/2 portas e 1 porta completa. Ideal para cozinhas industriais, garante excelente conservação e higiene.

Descricao Completa

Armário Refrigerado – Principais Vantagens

Este **armário refrigerado** foi concebido para responder às necessidades mais exigentes de qualquer cozinha profissional. Com a sua estrutura compacta e robusta em aço inoxidável e isolamento de poliuretano de alta densidade, garante uma conservação impecável dos seus alimentos, minimizando o consumo energético. O design, meticulosamente pensado, apresenta uniões curvas no interior, facilitando a limpeza e promovendo uma higiene exemplar, essencial para a segurança alimentar do seu negócio.

As portas deste **equipamento de conservação**, além de reversíveis, são uma mais-valia para a otimização do espaço na sua cozinha. Equipadas com um inovador sistema de retorno automático e fixação de abertura, proporcionam um manuseamento conveniente e eficiente, contribuindo significativamente para a poupança energética. Os perfis aquecidos em torno dos batentes das portas previnem a acumulação de gelo, assegurando uma vedação perfeita e um desempenho constante do frigorífico industrial.

Aplicações

Este **armário de refrigeração profissional** é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, e catering, onde a conservação segura e eficiente de grandes volumes de alimentos é crucial. A sua capacidade GN 2/1 e as prateleiras ajustáveis tornam-no extraordinariamente versátil para armazenar diversos tipos de produtos, desde carnes e laticínios a vegetais e refeições preparadas.

A adaptabilidade deste **armário inox** também é evidente em padarias e pastelarias, que necessitam de manter ingredientes e produtos acabados em temperaturas controladas. As portas robustas e o sistema de cremalheira para a regulação dos estantes oferecem a flexibilidade necessária para uma organização interna eficaz, adaptando-se a caixas e tabuleiros de diferentes formatos e tamanhos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Compacta, totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável
Interior	Corpo em aço inoxidável com uniões curvas
Portas	2 parciais (1/2) e 1 completa; com puxador incorporado em aço inoxidável
Dobradiças	Sistema de retorno automático e fixação de abertura
Vedação das Portas	Perfis aquecidos para evitar acumulação de gelo
Estantes	3 grelhas plastificadas por corpo, amovíveis para limpeza, reguláveis em altura com cremalheira de aço inoxidável
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Refrigerante	Ecológico, livre de CFC
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, densidade de 40 Kg/m ³
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Temperatura de Trabalho	Até 38°C de temperatura ambiente