

# 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

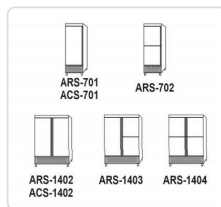


## Armário Refrigerado Vertical 2 Portas Inox ARS-1203HC

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1010	<b>Modelo:</b>	1010
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	1010
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Armário refrigerado vertical em aço inoxidável robusto, ideal para cozinhas profissionais. Com portas de retorno automático, pés reguláveis e sistema de descongelação eficiente, garante máxima higiene e organização.

## Descricao Completa

### Armário Refrigerado Vertical — Armário Frigorífico – Principais Vantagens

Este robusto armário refrigerado vertical, concebido especificamente para ambientes de restauração e hotelaria, oferece uma solução de frio comercial compacta e eficiente, ideal para a conservação de alimentos frescos. A sua construção integral em aço inoxidável e as portas com sistema de fecho automático garantem durabilidade e uma excelente isolamento térmico, crucial para a manutenção de temperaturas ideais. É um equipamento de refrigeração indispensável para qualquer cozinha profissional, assegurando a máxima higiene e facilitando as operações diário de armazenamento. A unidade condensadora hermética e o sistema de descongelação automática da água otimizam o desempenho e reduzem a necessidade de manutenção manual.

As uniões curvas no interior do compartimento simplificam a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade e bactérias, algo fundamental em qualquer ambiente alimentar. Com os pés reguláveis em altura, este armário de conservação adapta-se facilmente a diferentes espaços e necessidades de nivelamento, proporcionando estabilidade e segurança. A iluminação interna facilita a visualização dos produtos armazenados, enquanto as prateleiras de varas plastificadas, ajustáveis em altura, permitem uma organização flexível e uma fácil remoção para higienização. Este **armário de refrigeração industrial** é perfeito para quem procura um desempenho superior e uma longa vida útil.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande porte a cafetarias e cozinhas de catering. A sua capacidade de refrigeração e organização interna torna-o ideal para:

- Cozinhas de restaurantes que necessitam de grande capacidade para ingredientes frescos.
- Catering e eventos, para manter os alimentos refrigerados antes de serem servidos.

- Hotéis e resorts, para armazenamento eficiente na cozinha central ou em diferentes pontos de serviço.
- Supermercados e minimercados, para a conservação de produtos perecíveis de forma organizada.
- Cantinas e refeitórios, garantindo a qualidade e segurança alimentar de grandes volumes.

## Características Técnicas

Estrutura exterior	Aço inoxidável
Estrutura interior	Aço inoxidável
Fator de forma	Compacta, totalmente injetada
Puxadores das portas	Integrados em aço inoxidável
Design interno	Uniões curvas para fácil limpeza
Dobradiças das portas	Sistema de retorno automático e fixação de abertura
Iluminação interior	Sim
Material das prateleiras	Varas plastificadas
Ajuste das prateleiras	Sistema de cremalheira regulável
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Contrapuertas	Aço inoxidável
Unidade condensadora	Hermética com condensador ventilado
Descongelação	Evaporação automática da água do descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 Kg/m <sup>3</sup>
Controlo de temperatura	Eletrónico, com visor digital
Acessórios	3 grelhas por corpo
Temperatura de trabalho	Com 38°C de temperatura ambiente