

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: 22/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Garrafeira Refrigerada 2 Portas Deslizantes 256L

Informacoes do Produto

SKU:	EU5096	Modelo:	5096
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	5096
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Garrafeira refrigerada profissional AGF300 com 2 portas deslizantes em inox, 256L de capacidade útil e controlo de temperatura regulável. Ideal para bares, restaurantes e hotelaria.

Descrição Completa

Garrafeira Refrigerada — Principais Vantagens

Descubra a Garrafeira Refrigerada com 2 Portas Deslizantes AGF300, a solução ideal para manter as suas bebidas à temperatura perfeita. Este equipamento de refrigeração inovador combina funcionalidade e design, garantindo uma refrigeração eficiente entre 0°C e 10°C, essencial para qualquer estabelecimento HORECA que preza pela qualidade de serviço. A sua capacidade superior, com 12 cm de profundidade adicional em comparação com modelos convencionais, permite otimizar o armazenamento de garrafas e garrafões, tornando-o um ativo indispensável para o seu bar, restaurante ou cafetaria.

Construída com robustez, esta garrafeira integra um exterior em chapa de aço plastificada, tratada para ser anticorrosiva e atóxica, e portas deslizantes elegantes em aço inoxidável. Esta combinação não só assegura uma durabilidade excepcional, como também proporciona um toque de sofisticação ao seu espaço. O termómetro exterior e o controlo de temperatura regulável oferecem uma gestão precisa do frio, enquanto as rodas multidirecionais facilitam o transporte e a reorganização, permitindo uma flexibilidade inigualável na disposição do seu equipamento de frio comercial.

Aplicações

Este armário refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde bares movimentados e pubs tradicionais até restaurantes de alta cozinha e hotéis com serviço de bebidas. A sua capacidade de armazenamento alargada torna-o ideal para gerir stocks de bebidas embaladas, como refrigerantes, águas, cervejas e vinhos, assegurando que estejam sempre prontos a servir à temperatura ideal para os seus clientes. A facilidade de movimentação permite uma limpeza eficiente por detrás e por baixo do equipamento, crucial para manter os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. Além disso, o seu design elegante e discreto com acabamento em cinza, sem luz interna, permite uma integração harmoniosa em qualquer ambiente.

Características Técnicas

Interior	Chapa galvanizada sem luz
Exterior	Chapa de aço plastificada cinza atóxica, tratamento anticorrosão
Portas	2 portas deslizantes em aço inoxidável
Temperatura de Trabalho	+0°C a +10°C
Condensador	Ventilado
Controlo de Temperatura	Regulável
Termómetro	Exterior
Mobilidade	Ruedas multidireccionais
Desagüe	Na cuba
Volume Útil	256 Litros
Classe Climática	5
Cor do Estrutura	Cinza
Tipo de Estrutura	Moldagem por Injeção
Volume Bruto	304 Litros
Potência	249W
Corrente Nominal	2.1 A
Voltagem e Frequência	220-240V/50Hz
Número de Tampas	3
Intervalo de Temperatura	0-10°C