

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Garrafeira Refrigerada 2 Portas Deslizantes 256L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU5096	<b>Modelo:</b>	5096
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	5096
<b>Marca</b>	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.

## Descricao 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

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