

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Balcão Refrigerado de Apoio Serie 600, 3 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EU4105	Modelo:	4105
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



**Contrapuerta
embutida**



**Garantia de limpeza
Interior con uniones
curvas**



Especificacoes

Modelo	4105
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Balcão refrigerado de apoio em aço inox, três portas, 2020x600x1030mm. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria, assegura máxima frescura.

Descricao Completa

Balcão Refrigerado 600mm – Principais Vantagens

Este sistema de conservação, robusto e eficiente, foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. Com um exterior e interior em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para um ambiente de trabalho que exige os mais elevados padrões de higiene. A sua capacidade de alto rendimento em temperaturas ambiente até 43°C assegura que os seus produtos se mantêm sempre frescos, mesmo nas condições mais adversas.

O design patenteado em V otimiza a circulação do ar frio, proporcionando uma refrigeração uniforme e eficaz em todo o volume interno. As portas com fecho automático a 90° e dobradiças de zamak facilitam o acesso, ao mesmo tempo que asseguram um isolamento térmico superior, minimizando a perda de frio. Este equipamento refrigerado integra ainda um sistema de aquecimento antigotejamento permanente no aro da porta para impedir a acumulação de condensação, contribuindo para a manutenção de um ambiente seco no interior e uma higiene impecável.

Aplicações

Este balcão frigorífico é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas de restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis. Perfeito para armazenar ingredientes frescos como carnes, laticínios ou vegetais, mantendo-os à temperatura ideal de refrigeração. Pode ser utilizado como base para outros equipamentos de cozinha, como chapas de grelhar ou fornos de bancada, otimizando o espaço disponível e criando uma linha de produção eficiente. É um elemento fundamental para qualquer profissional que procure uma solução de refrigeração fiável e de alto desempenho.

Características Técnicas

Corpo Exterior e Interior	Aço Inoxidável
---------------------------	----------------

Desempenho em Condições Tropicais	Até 43°C
Design Interno	Patenteado em V
Volume Interno	Grande
Aquecimento Antigotejamento	Permanente no aro da porta
Portas	Fecho automático a 90° com dobradiças de Zamak
Isolamento	Poliuretano (50 mm de espessura, 40 kg/m ³ de densidade), respeitador do ozono, livre de CFC
Gás Refrigerante	R-134 A
Compressor	Ventilado, desmontável
Refrigeração	Por ventilador
Controlo de Temperatura e Descongelação	Termostato eletrónico
Corpo Interior	Curvado
Capa do Evaporador	Aço Inoxidável
Peso	140 Kg
Número de Portas	3
Medidas (CxLxA)	2020x600x1030 mm
Potência	310W