

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



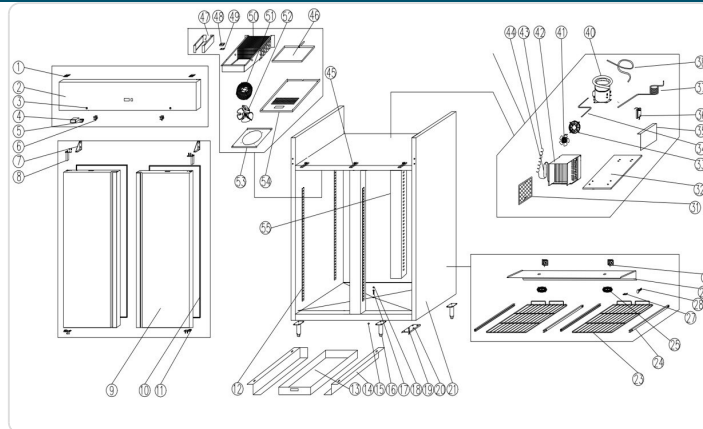
Hotelequip.pt

## Armário Congelador Industrial SNACK800BTV 2 Portas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3103	<b>Modelo:</b>	3103
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	3103
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Armário congelador industrial de 967 litros em aço inoxidável, com 2 portas e controlo digital de temperatura. Ideal para restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Armário Congelador Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de congelação profissional oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas de restauração e hotelaria. Construído em aço inoxidável, garante durabilidade e fácil higiene, fundamental em qualquer cozinha profissional. Com a sua capacidade de 967 litros, este armário de congelação é ideal para armazenar grandes volumes de produtos, mantendo a temperatura uniforme e estável mesmo em ambientes com temperaturas elevadas.

A otimização do consumo de energia é assegurada por um controlo digital preciso, permitindo uma gestão eficiente e contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento. O design inteligente com portas de fecho automático e sistema de retenção de abertura superior a 90° facilita a operação diária e minimiza a perda de frio. Este armário refrigerado é uma mais-valia incontornável para qualquer negócio que exija rigor na conservação de alimentos.

### Aplicações

Este armário congelador é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, tais como:

- **Restaurantes e Cafetarias:** Ideal para a conservação de carnes, peixe e produtos pré-preparados em grandes volumes.
- **Hotéis e Resorts:** Capacidade robusta para a gestão de stocks de alimentos em cozinhas de alta procura.
- **Cantinas e Serviços de Catering:** Essencial para a preservação de ingredientes em eventos e serviços de alimentação de grande escala.
- **Talhos e Peixarias:** Solução fiável para manter produtos crus à temperatura ideal, garantindo a sua frescura.
- **Padeiras e Pastelarias:** Útil para a congelação de massas, cremes e outros produtos de pastelaria que requerem temperaturas baixas para preservar a sua qualidade.

### Características Técnicas

<b>Exterior:</b>	Aço inoxidável (exceto painel traseiro)
<b>Interior:</b>	Aço inoxidável com esquinas da base arredondadas
<b>Portas:</b>	2 portas com abertura reversível, fecho automático e burllete magnético (permanece aberta > 90°)
<b>Estantes:</b>	3 de arame em aço plastificado, reguláveis em altura
<b>Mobilidade:</b>	Equipado com rodas para facilitar a limpeza
<b>Unidade Condensadora:</b>	Ventilada
<b>Evaporador:</b>	Sistema tiro forçado com revestimento anticorrosão
<b>Descongelação:</b>	Evaporação automática da água de descongelação
<b>Isolamento:</b>	Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m <sup>2</sup> , baixo GWP e zero efeito DDP
<b>Controlo de Temperatura:</b>	Digital, com gestão eficiente do consumo de energia
<b>Temperatura de Trabalho:</b>	Ambiente até 32°C
<b>Capacidade:</b>	967 litros