

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



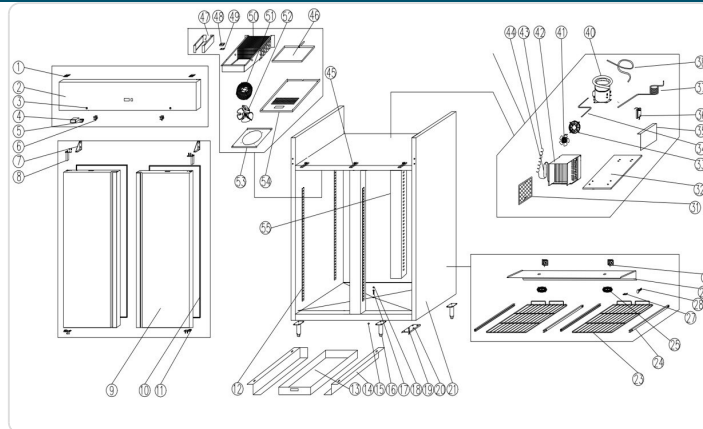
Hotelequip.pt

Armário Congelador Industrial SNACK800BTV 2 Portas

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------|----------------|------|
| SKU: | EU3103 | Modelo: | 3103 |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Modelo | 3103 |
| Marca | 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

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