

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



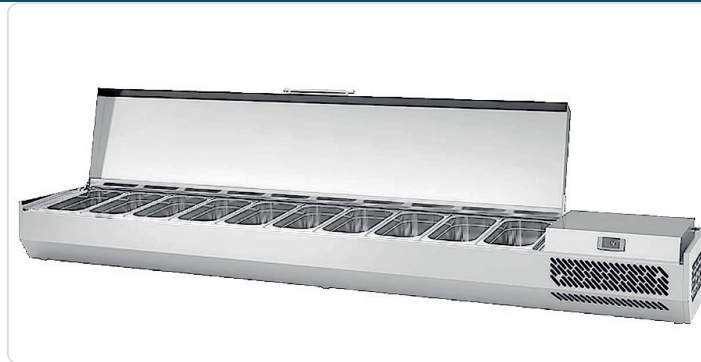
Hotelequip.pt

Expositor Refrigerado de Ingredientes 1400mm com Tampa Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EU3069V	Modelo:	3069V
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3069V
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Expositor refrigerado de ingredientes 1400x395x435mm, ideal para cozinhas profissionais. Mantém alimentos frescos com controlo digital de temperatura. Capacidade para cubas GN.

Expositor Refrigerado de Ingredientes — Expositor de Ingredientes — Principais Vantagens

O Expositor Refrigerado de Ingredientes VRX-1400 é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Permite manter os ingredientes frescos e acessíveis, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a qualidade dos seus pratos. Este **armário refrigerado** foi concebido para suportar o uso diário intenso, comum em ambientes de hotelaria.

Equipado com um grupo frigorífico incorporado e refrigeração por placa fria, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do frio, essencial para a conservação adequada dos alimentos. O seu painel de controlo eletrónico com visor digital facilita o ajuste e monitorização da temperatura, conferindo-lhe precisão e fiabilidade.

Aplicações

Este expositor de ingredientes com tampa em inox é indispensável em diversos cenários profissionais. É perfeito para pizzarias, onde permite ter queijos, fiambres e vegetais rapidamente acessíveis, acelerando a preparação. Também é ideal para saladares, otimizando a montagem de saladas frescas e personalizadas em restaurantes e buffets.

A sua capacidade para cubas Gastronorm (4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2, de 150 mm de profundidade) sem cubas incluídas, faz dele uma escolha versátil para qualquer cozinha profissional que necessite de ter uma vasta gama de ingredientes refrigerados à mão. Este **frigorífico profissional** adapta-se a qualquer tipo de negócio, desde estabelecimentos de fast-food a restaurantes com alta demanda.

Características Técnicas

Capacidade	4 cubas GN 1/3 + 1 cuba GN 1/2 (profundidade 150 mm)
Grupo Frigorífico	Incorporado
Interruptor	Luminoso de marcha-paragem
Refrigeração	Por placa fria
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática
Cubas Incluídas	Não
Dimensões	1400x395x435mm