

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

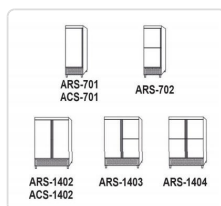
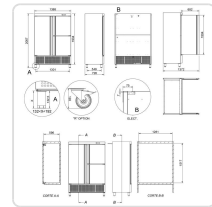
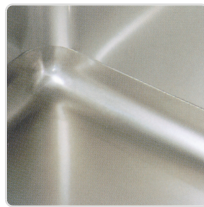


Armário Refrigerado Profissional 2 Portas Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EU1009	Modelo:	1009
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1009
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 2 portas em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais e restauração, com controlo digital de temperatura.

Descricao Completa

Armário Refrigerado – Principais Vantagens

Este equipamento de refrigeração foi projetado para responder às mais altas exigências de durabilidade e desempenho em cozinhas profissionais. Com uma estrutura totalmente injetada e painéis exteriores em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-se uma solução eficiente para a conservação de alimentos. O seu design inteligente, com cantos interiores arredondados, simplifica a limpeza, contribuindo para a manutenção rigorosa dos padrões de higiene no seu restaurante ou hotel.

O **armário refrigerado** dispõe de duas portas com sistema de retorno automático e fixação de abertura, otimizando o fluxo de trabalho durante as horas de pico. A luz interior facilita a visualização dos produtos, enquanto as prateleiras de varillas plastificadas são facilmente removíveis e ajustáveis em altura, oferecendo flexibilidade para organizar o espaço interno de acordo com as suas necessidades, seja num bar movimentado ou num serviço de catering.

A unidade condensadora hermética e o sistema de evaporação automática da água de descongelação asseguram um funcionamento eficiente e contínuo, reduzindo a necessidade de intervenções manuais. O isolamento em poliuretano injetado sem CFC garante um desempenho térmico superior, minimizando o consumo de energia. O controlo eletrónico de temperatura com visor digital permite um ajuste preciso, mantendo os seus produtos conservados à temperatura ideal.

Aplicações

Este **frigorífico profissional** de duas portas é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e snack-bares, que necessitem de um equipamento fiável para a conservação de alimentos frescos ou preparados. A sua robustez e capacidade adaptável

tornam-no perfeito para cozinhas de grande volume, garantindo que os ingredientes se mantêm em condições ótimas para o serviço.

A versatilidade das prateleiras ajustáveis é particularment útil em unidades de catering onde o armazenamento de diversos tipos e tamanhos de produtos é uma constante. O design em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, mas também cumpre com os rigorosos requisitos de higiene e durabilidade exigidos em ambientes comerciais, para o seu dia a dia profissional.

Características Técnicas

Estrutura	Totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável.
Interior e Exterior	Aço inoxidável.
Portas	Com puxador incorporado em aço inoxidável, sistema de retorno automático e fixação de abertura.
Interior	Uniões curvas para facilitar a limpeza, luz interior.
Estantes	Varillas plastificadas, facilmente desmontáveis e reguláveis em altura (sistema de cremalheira).
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura.
Contrapuestas	Aço inoxidável.
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado.
Evaporação Água	Automática da água do desescarche.
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, com 40 Kg/m3 de densidade.
Controlo	Eletrónico de temperatura e desescarche com visor digital.
Dotação	Três grelhas por compartimento.
Temperatura de Trabalho	Com 38°C de temperatura ambiente.