

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

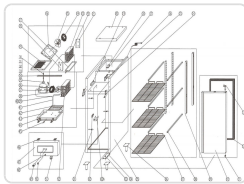


Armário Refrigerado Gastronorm 600L Inox 1 Porta GN650TN

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------|----------------|---------|
| SKU: | EU3090 | Modelo: | GN650TN |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | EUTRON |
| Modelo | GN650TN |

Descricao Resumida

Armário refrigerado Gastronorm com 600L de volume, porta única em aço inoxidável e temperatura de 0°C a +10°C. Ideal para restauração comercial.

Descricao Completa

Armário Refrigerado Gastronorm — Principais Vantagens

Projetado para as exigências das cozinhas profissionais, este armário refrigerado Gastronorm oferece uma solução robusta e fiável para a conservação dos seus alimentos. Com uma estrutura integral em aço inoxidável AISI201, garante durabilidade e facilidade de limpeza diária. A sua capacidade de 600 litros e as três prateleiras ajustáveis tornam-no ideal para otimizar o espaço e a organização dos produtos, assegurando que a sua equipa tenha sempre acesso fácil e rápido ao que precisa.

O sistema de refrigeração com gás R134a, livre de CFC, reflete o nosso compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade, contribuindo para a redução da pegada ambiental do seu negócio. A evaporação automática da água de descongelação minimiza a necessidade de manutenção, permitindo que se foque no que realmente importa: servir os seus clientes. O termostato digital proporciona um controlo preciso da temperatura (0°C a +10°C), crucial para a segurança alimentar e a qualidade dos ingredientes.

Aplicações

Este armário refrigerado é a escolha perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias. A sua capacidade Gastronorm é ideal para cozinhas de grande volume, permitindo o armazenamento eficiente de tabuleiros pré-preparados ou ingredientes frescos. É indispensável em áreas de preparação intensiva, junto às estações de serviço de refeições ou em cozinhas com espaço limitado, onde a organização e a facilidade de acesso são prioritárias.

Características Técnicas

| | |
|------------------|--|
| Estrutura | Aço inoxidável AISI201 (exterior e interior) |
|------------------|--|

| | |
|-----------------------------|--|
| Porta | 1 porta de abrir opaca em aço inoxidável |
| Prateleiras | 3 x Gastronorm, ajustáveis em altura |
| Pés | Niveladores em aço inoxidável |
| Termostato | Digital |
| Temperatura Interior | 0°C a +10°C |
| Volume Útil | 600 Litros |
| Gás Refrigerante | R134a (livre de CFC) |
| Descongelação | Evaporação automática da água |
| Iluminação | Interior |
| Potência Elétrica | 484W 220V/50Hz |
| Dimensões Externas | 740x830x2050mm |