

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Armário Refrigerado Gastronorm 1350L com 2 Portas Opacas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3091	<b>Modelo:</b>	GN1410TN2
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	GN1410TN2

### Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 1350L para restauração, com 2 portas opacas em inox e prateleiras Gastronorm ajustáveis, ideal para cozinhas.

## Descricao Completa

### Armário Refrigerado Profissional — Principais Vantagens

Este armário refrigerado Gastronorm com duas portas opacas é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem fiabilidade e eficiência na conservação de alimentos. Construído integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de higienização, essenciais em ambientes de alta exigência. A sua generosa capacidade de 1350 litros e as prateleiras ajustáveis ao formato Gastronorm oferecem flexibilidade máxima para organizar diversos produtos, otimizando o espaço de armazenamento e agilizando as operações diárias da sua equipa. O termostato digital permite um controlo preciso da temperatura, assegurando que os seus ingredientes se mantêm frescos entre 0°C e +10°C, um fator crítico para a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos. A evaporação automática da água de descongelação minimiza a manutenção, permitindo-lhe focar-se no que realmente importa: a excelência do seu serviço.

### Aplicações

Perfeito para a restauração, este armário refrigerado adapta-se a grandes restaurantes, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e qualquer espaço que necessite de uma solução robusta e de alta capacidade para refrigeração. A sua funcionalidade Gastronorm torna-o indispensável para cozinhas que operam com tabuleiros padronizados, otimizando a transição entre o armazenamento, a preparação e o serviço. É igualmente adequado para hospitais e instituições de saúde, onde a conservação segura e regulada de alimentos é primordial.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura exterior e interior	Aço Inox AISI201
Portas	2, de abrir, opacas em aço inox
Prateleiras	3 Gastronorm ajustáveis em altura por porta

Pés	Niveladores em aço inox
Termostato	Digital
Temperatura interior	0°C a +10°C
Volume útil	1350 litros
Potência elétrica	704W
Voltagem/Frequência	220V/50Hz
Dimensões externas (LxPxA)	1400x830x2050mm
Gás refrigerante	R134a, livre de CFC
Descongelação	Evaporação automática da água