

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



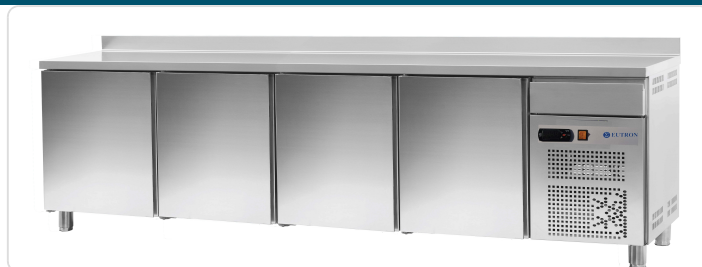
Hotelequip.pt

Balcão Refrigerado de Apoio com 4 Portas 254cm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1032	Modelo:	1032
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1032
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	4
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Balcão refrigerado de apoio com 4 portas e 701 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais. Manutenção -2°C a +8°C.

Descrição Completa

Balcão Refrigerado de Apoio — Principais Vantagens

Este robusto balcão refrigerado foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional. Com a sua bancada em aço inoxidável e quatro portas de acesso fácil, oferece uma solução eficiente para a conservação de alimentos, garantindo a temperatura ideal entre -2° e +8°C. É o equipamento perfeito para manter os ingredientes frescos e bem organizados, aumentando a produtividade da sua equipa e otimizando o espaço disponível no ambiente de trabalho.

A construção em aço inoxidável AISI304 assegura não só uma durabilidade excecional, mas também a máxima higiene, fundamental para o setor da restauração. As uniões curvas no interior facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade e bactérias. Este **armário refrigerado** é um aliado indispensável para um serviço rápido e eficiente, permitindo um acesso ágil aos produtos e reduzindo o desperdício.

Aplicações

O **frigorífico profissional** é ideal para diversos ambientes, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande porte a pastelarias e cafetarias com alta demanda. A sua capacidade de refrigeração e design funcional tornam-no uma escolha acertada para:

- Cozinhas de restaurantes para a conservação de ingredientes frescos.
- Cafetarias e snack-bares para manter bebidas e sanduíches.
- Hotelaria, para apoio em áreas de preparação de alimentos e buffets.
- Catering, para eventos onde a manutenção da cadeia de frio é crucial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Bancada	Aço inoxidável com acabamento acetinado, bordo frontal curvo
Peto Traseiro	Sanitário de 100 mm
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI304
Design Interior	Uniões curvas para fácil limpeza
Portas	4 portas com sistema de retorno automático e fixação de abertura
Contreportas	Embutidas em aço inoxidável com vedantes substituíveis
Estantes	Varões plastificados, desmontáveis e reguláveis em altura (2 por porta)
Compressor	DANFOSS SECOP, hermético, 3/8 CV
Refrigerante	Ecológico R134 (livre de CFC)
Evaporador	Tiro forçado com revestimento anticorrosão
Descongelação	Automática, com evaporação da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, densidade 40 kg/m³
Controlo	Eletrónico de temperatura com visor digital
Temperatura de Trabalho	-2º a +8ºC (ambiente até 38ºC)
Dimensões (CxPxA)	2542x600x1050mm
Potência	615W
Capacidade	701 Litros
Cajón auxiliar	Sim, sobre o controlo eletrónico