

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 rapido
ao produto



Garrafeira Refrigerada Industrial c/ 3 Portas Inox 420L

Informacoes do Produto

SKU:	EU1017	Modelo:	1017
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BAP-150 I

Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1017

Aplicação	Bar
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	3
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Armário garrafeira refrigerado industrial com 3 portas, construído em aço inoxidável AISI-304 e com 420 litros de capacidade. Ideal para refrigeração profissional de bebidas.

Descricao Completa

Garrafeira Refrigerada Industrial — Principais Vantagens

Este armário refrigerado é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de manter bebidas à temperatura certa de forma eficiente e duradoura. Fabricado inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18/10, tanto no exterior como no interior, garante a máxima higiene e resistência à corrosão, indispensáveis para um ambiente de cozinha profissional ou bar movimentado. A construção compacta e injetada, aliada a um isolamento térmico de 35 mm de espessura e 40 kg/m3 de densidade, assegura um desempenho energético superior e a manutenção de uma temperatura estável no seu interior.

Um sistema de refrigeração robusto, com um compressor hermético e condensador ventilado, proporciona um arrefecimento rápido e fiável. O uso de refrigerante ecológico R-134 A, totalmente livre de CFC, demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental. A controlada distribuição do frio é assegurada pelo evaporador estático de tubo de cobre e aletas de alumínio, enquanto o seu sistema de controlo de temperatura por termostato analógico permite uma gestão precisa do ambiente interno. Além disso, os separadores verticais em varilha de aço estão plastificados para evitar a corrosão e facilitar a limpeza, tornando este equipamento de frio uma mais-valia para a otimização de espaço e funcionalidade do seu negócio.

Aplicações

Esta garrafeira refrigerada é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes, bares e cafés, onde a apresentação e conservação de bebidas é crucial. Também é uma excelente opção para estabelecimentos de hotelaria, buffets e catering, que necessitam de um equipamento com grande capacidade e fiabilidade para servir os seus clientes. A sua versatilidade e design robusto fazem dela uma solução indispensável para qualquer negócio que priorize a eficiência e qualidade na refrigeração de bebidas.

Características Técnicas

Estrutura	Compacta, totalmente injetada
Material Exterior	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Material Interior	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Separadores	Varilla de aço plastificado
Localização do Grupo	Direita, com porta de grelha pivotante
Isolamento	Poliuretano injetado (35 mm espessura, 40 kg/m3 densidade, sem CFC)
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Gás Refrigerante	R-134 A (ecológico, livre de CFC)
Evaporador	Estático de tubo de cobre e aletas de alumínio
Controlo de Temperatura	Termostato analógico
Dimensões (LxPxA)	1500x550x850mm
Potência	250W
Capacidade	420 Litros
Portas	3