

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

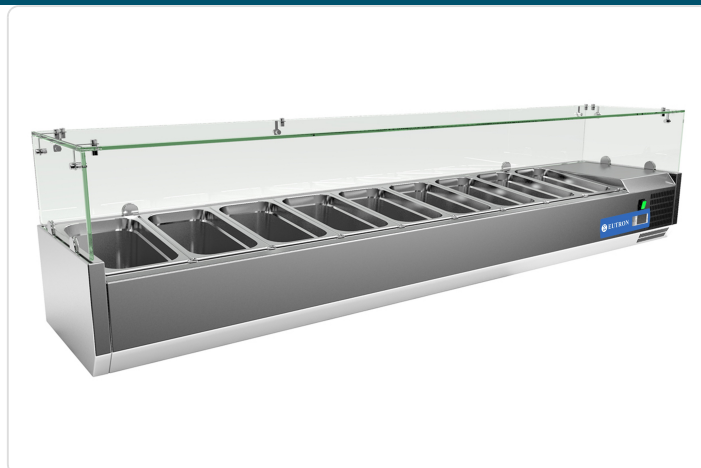


Vitrine Refrigerada para Ingredientes GN 1/3 - 2000mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU3079V	Modelo:	3079V
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	3079V

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de ingredientes, ideal para preparações em cozinhas profissionais. Capacidade para 9 cubas GN 1/3. Descongelação automática.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada — Vitrine de Ingredientes - Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus ingredientes frescos com esta vitrine refrigerada de alta performance. Projetada para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os sempre à temperatura certa e prontos a usar. A sua construção robusta e eficiente refrigeração por placa fria asseguram durabilidade e fiabilidade no dia-a-dia do seu negócio. Simplifique as operações e ofereça sempre a melhor qualidade aos seus clientes.

Esta conservadora de frios foi pensada para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo um fácil acesso e reposição das cubas GN 1/3. Com o controlo eletrónico de temperatura e descongelação automática, a manutenção é mínima, libertando a sua equipa para se focar no que realmente interessa: criar pratos deliciosos. Uma solução inteligente para qualquer ambiente que exija organização, higiene e qualidade no serviço.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeita para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É ideal para linhas de preparação de pizzas e sanduíches, onde a frescura dos ingredientes é crucial. Também se adapta magnificamente a buffets de hotel ou a áreas de self-service, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura adequada para consumo. Em qualquer contexto de restauração, a sua funcionalidade e design contribuem para um serviço eficiente e apelativo.

Características Técnicas

Modelo	VR-2000
Capacidade	9 cubas GN 1/3 (150mm profundidade)
Refrigeração	Placa fria
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática
Medidas (CxLxA)	2000x395x440mm