

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Bancada Refrigerada Série 600 TPS 4 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EU4102	Modelo:	4102
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



**Garantía de limpeza
Interior con uniones
curvas**



Contrapuerta
embutida



Especificacoes

Modelo	4102
Marca	EUTRON

Aplicação	Bar
Linha	600
Nº de Portas	4
Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional Série 600 TPS-64 com 4 portas, em aço inox, alto desempenho em condições tropicais. Ideal para cozinhas.

Descricao Completa

Bancada Refrigerada Industrial — Principais Vantagens

Esta robusta bancada refrigerada da Série 600, modelo TPS-64, é uma solução essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo um desempenho excepcional mesmo nas condições mais exigentes. Construída integralmente em aço inoxidável, tanto no exterior quanto no interior, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, tornando-a perfeita para ambientes de restauração movimentados. A sua conceção otimizada proporciona um enorme volume interno, ideal para organizar e conservar os seus ingredientes frescos.

O sistema de refrigeração é projetado para alta performance, funcionando eficazmente em temperaturas ambientes até 43°C, o que confere a este equipamento uma fiabilidade inigualável em climas mais quentes ou em cozinhas com elevada produção de calor. Com um isolamento de poliuretano de alta densidade (50 mm de espessura e 40 kg/m³), esta arca refrigerada assegura uma excelente eficiência energética, ajudando a reduzir os custos operacionais do seu negócio. As quatro portas possuem fecho automático a 90° e dobradiças de zamak, garantindo um manuseamento suave e seguro. Adicionalmente, conta com um compressor ventilado desmontável e um termostato eletrónico para controlo preciso da temperatura e descongelação, elementos que reforçam a sua funcionalidade e facilidade de manutenção. Os pés em aço inoxidável, curvos no interior do corpo, facilitam a limpeza e a conformidade com as normas sanitárias.

Aplicações

Este armário refrigerado é ideal para diversas aplicações na hotelaria e restauração, desde a conservação de alimentos frescos em cozinhas de restaurantes de grande volume, até ao armazenamento de ingredientes em pastelarias e charcutarias. A sua robustez e capacidade tornam-no um aliado indispensável em:

- Cozinhas de restaurantes que necessitam de um armazenamento refrigerado fiável e de fácil acesso.
- Snack-bares e cafetarias que servem refeições rápidas e exigem uma conservação eficaz dos alimentos.
- Hotelaria em geral, desde hotéis a alojamentos locais, para manter produtos frescos e organizados.
- Catering e eventos, dada a sua capacidade de funcionamento em diferentes condições ambientais.
- Talhos e peixarias, para a conservação de produtos sensíveis à temperatura.

Características Técnicas

Cuerpo Exterior e Interior	Aço inoxidável
Desempenho em Condições Tropicais	Até 43°C
Design Interno	Em V patenteado, grande volume interno, curvado por dentro
Aquecimento Antigotejamento	Permanente no marco da porta
Portas	Fecho automático a 90°, dobradiças de zamak
Isolamento	Poliuretano (50 mm de espessura), 40 kg/m ³ de densidade, livre de CFC, respeitoso com o ozono
Gás Refrigerante	R-134 A
Compressor	Ventilado desmontável

Contenedor de Condensação	De gás
Refrigeração	Por ventilador
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico para temperatura e descongelação
Cobertura do Evaporador	Aço inoxidável
Pés	Em aço inoxidável