

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

Balcão Refrigerado Profissional FM-1500 Duas Portas 1050mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUFM-1500	Modelo:	FM-1500
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FM-1500
Marca	EUTRON
Aplicação	Snack
Linha	600
Temperatura	Negativa
Tipo	Balcão

Descricao Resumida

Balcão refrigerado profissional de 1500mm em aço inox com 2 portas e 3 estantes. Ideal para refrigeração eficiente em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Balcão Refrigerado – Principais Vantagens

Este balcão refrigerado profissional é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e organização. Construído em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e fácil higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional. O controlo digital de temperatura assegura a conservação perfeita dos seus produtos, desde ingredientes frescos a pratos preparados, mantendo a qualidade e segurança alimentar. A sua equipa vai apreciar a facilidade de acesso através das duas portas e a versatilidade dos estantes interiores ajustáveis.

O design inteligente deste **armário refrigerado** otimiza o espaço da sua cozinha. Com pés reguláveis em altura, adapta-se perfeitamente às suas necessidades, proporcionando uma superfície de trabalho estável e ergonómica. A condensação ventilada do compressor hermético assegura uma refrigeração eficiente e consistente, enquanto a bandeja evaporativa em aço inoxidável recolhe e elimina automaticamente o condensado, facilitando a manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Este **frigorífico profissional** é excecionalmente versátil para diversos ambientes, incluindo:

- Restaurantes e pastelarias que necessitam de armazenamento refrigerado prático e acessível.
- Cozinhas de hotelaria, para manter ingredientes e preparações à temperatura ideal.
- Cafetarias e snack-bares, como balcão de serviço ou de preparação.
- Catering e eventos, para manter a frescura dos alimentos durante a preparação e o transporte.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material Exterior e Interior Aço Inoxidável	

Característica	Detalhe
Traseira	Chapa Galvanizada
Pés	Reguláveis em Altura
Isolamento	Poliuretano Expandido
Controlo de Temperatura	Termostato Digital
Tipo de Evaporador	Estático
Bandeja Evaporativa	Aço Inoxidável
Compressor	Hermético de Condensação Ventilada
Portas	2
Tipo de Portas	Tirador Tradicional, Dobradiça Pivotante com Bloqueio de Abertura
Estantes Interiores	3, Plastificados, Reguláveis em Altura
Dimensões (LxPxA)	1500x600x1050mm
Opção	Portas de Vidro