

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



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Industrial Inox 1500x600mm com 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EUBM-1500	Modelo:	BM-1500
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	BM-1500
Marca	EUTRON
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Linha	600
N° de Portas	2
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 1500mm em aço inox, ideal para cozinhas profissionais. Com 2 portas, termóstato digital e pés reguláveis. Conserve alimentos com eficiência.

Descricao Completa

mesa refrigerada industrial — Mesa Refrigerada – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada de alta qualidade é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação ideal dos seus alimentos. Com esta bancada refrigerada, beneficiará de um controlo preciso da temperatura e processos de descongelação eficientes através do seu termóstato digital, assegurando a máxima frescura dos ingredientes e evitando desperdícios. Simplifique as suas operações diárias com um equipamento robusto e fiável que otimiza o seu espaço de trabalho.

A construção integral em aço inoxidável, com traseira em chapa galvanizada, confere a este armário refrigerado uma durabilidade excecional e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de restauração. A incorporação de um isolamento eficaz em poliuretano expandido de alta densidade assegura uma manutenção consistente das temperaturas internas, crucial para a segurança alimentar. Além disso, as portas com puxador tradicional e dobradiças pivotantes com bloqueio de abertura facilitam o acesso, aumentando a agilidade da sua equipa durante as horas de maior movimento. As 3 prateleiras interiores plastificadas e reguláveis em altura oferecem uma flexibilidade notável para os seus artigos.

A pensar na otimização do seu espaço, esta estação de trabalho refrigerada dispõe de compressor hermético de condensação ventilada e bandeja evaporativa em aço inoxidável, que trabalham em conjunto para um desempenho eficiente e de baixa manutenção. As diversas opções de configuração, como a tolva, gavetas ou colocação do motor à direita ou à esquerda, permitem uma personalização que se adapta perfeitamente ao layout da sua cozinha, tornando-a uma solução versátil para as suas necessidades de refrigeração.

Aplicações

Este frigorífico profissional é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande envergadura até cafetarias, snack-bares e serviços de catering. É a solução perfeita para a preparação de pratos em cozinhas com espaço limitado, oferecendo uma superfície de trabalho robusta e refrigeração integrada. Garante a conservação segura de ingredientes frescos, como carnes, laticínios e vegetais, mantendo-os ao alcance para uma confeção rápida e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Traseira	Chapa galvanizada
Pernas	Reguláveis em altura
Isolamento	Poliuretano expandido
Controlo de Temperatura	Termóstato digital
Descongelação	Termóstato digital
Indicador de Funcionamento	Interruptor geral com indicador
Bandeja Evaporativa	Aço inoxidável
Compressor	Hermético de condensação ventilada
Portas	Com puxador tradicional e dobradiça pivotante com bloqueio de abertura
Estantes Interiores	3 (plastificadas, reguláveis em altura)
Opções Disponíveis	Tolva ou gavetas, motor à direita ou à esquerda, portas de cristal
Dimensões	1500x600x850mm
Número de Portas	2