



50  
*years*

**EUROFRED**  
*being efficient*

Horeca

Equipamento  
profissional

Novidades  
2017

Martín Perasategui

# EUROFRED Group

*being efficient*

Fundada em 1966, a empresa é líder destacada na distribuição de equipamentos de refrigeração, ar condicionado, aquecimento, frio comercial, hotelaria e geladaria, componentes e acessórios. Desde então, a empresa cresceu e ampliou as suas atividades consolidando-se nos principais mercados da Europa Ocidental e expandindo o seu âmbito de atuação para além do nosso continente com as recentes aquisições dos escritórios de Santiago do Chile e Marrocos.



**10 Empresas**

**8 Países**

**Mais de 500 trabalhadores**

## Solução global

O profundo conhecimento do mercado e das necessidades dos nossos clientes permitiu-nos desenvolver uma proposta global de serviços e produtos.

Uma proposta adaptada a cada perfil de cliente e a cada tipologia de negócio ou necessidade: lares, cadeias de alimentação, cadeias de restauração, processos industriais, geladarias e pastelarias.

Adaptamos as nossas soluções às necessidades específicas e acompanhamos os nossos clientes desde a fase inicial de definição do projeto até à finalização do ciclo de vida do produto.



## Being Efficient

A eficiência é o denominador comum que marca a diferença da Eurofred no mercado. Os nossos produtos incorporam a mais avançada tecnologia com o objetivo de reduzir o consumo de recursos naturais e favorecer a eficiência energética dos equipamentos.

Um bom exemplo disso mesmo é a solução *air to water* integrada com a energia solar térmica.

Promovemos o desenvolvimento de produtos ecoeficientes que incorporam gases refrigerantes amigos do ambiente de última geração que asseguram uma elevada eficiência energética.

O Grupo EUROFRED é uma empresa que respeita o ambiente, temo-nos mostrado sempre sensíveis à qualidade de vida das pessoas, causando o menor impacto ambiental possível nos diferentes ambientes onde operamos.

A gestão altamente profissional das 527 pessoas que constituem o capital humano do Grupo Eurofred assegura a qualidade e eficiência do serviço oferecido.

## Valor acrescentado diferencial

### Serviço pré-venda

Uma equipa de engenheiros especializados nas diferentes unidades de negócio oferece um apoio personalizado aos nossos clientes para o desenvolvimento dos seus projetos.

### Logística e capacidade de stock

Os mais de 125.000m<sup>2</sup> de superfície dos centros logísticos do Grupo Eurofred estão equipados com as mais inovadoras tecnologias. Deste forma podemos assegurar a disponibilidade de stock e a entrega imediata em qualquer ponto da área geográfica.

### Serviço técnico

Dispomos da maior rede de Serviços Técnicos do mercado garantindo um serviço altamente eficiente e de proximidade.

### Qualidade

A aplicação da norma de Qualidade ISO-9001 no Grupo Eurofred é um fator-chave no êxito da empresa. São três as áreas onde esta norma tem repercussão imediata no cliente:

1. Informações precisas e atualizadas em todas as atividades.
2. Solução imediata das incidências do serviço.
3. Melhoria contínua dos processos.

Além disso, todos os produtos comercializados pelo grupo estão homologados por diversos certificados que avalizam a garantia e a fiabilidade dos mesmos.



---

## Marcas



**EUROFRED**



---

## Escritórios comerciais Eurofred

### Sede

#### Barcelona

Marqués de Sentmenat 97  
08029 Barcelona

### Lisboa

Eurofred Portugal, S.A.  
Edifício Volvo, 1º Dto.  
Est. N. 10 Km 138.100  
2695-671 São João da Talha

---

## Contacte-nos

Tel.: +351 219 947 810  
Fax: +351 219 947 819

[eurofredportugal@eurofred.com](mailto:eurofredportugal@eurofred.com)

[tecnica@eurofred.com](mailto:tecnica@eurofred.com)

[www.eurofred.pt](http://www.eurofred.pt)



---

**ARMÁRIOS DE SERVIÇO E BANCADAS**

Armário profissional - Gastronorm	5
Bancadas e mesas de trabalho refrigeradas	11

---

**ARMÁRIOS EXPOSITORES**

Armários com porta de vidro	13
Armários conservação de Vinho	19

---

**COCÇÃO**

Fornos a Carvão	17
-----------------	----

---

**FONTES DE ÁGUA**

Fontes de água	19
----------------	----

---

**VITRINES DE GELADARIA E PASTELARIA**

Vitrines pastelaria	21
---------------------	----

---

**VITRINES GASTRONOMIA**

Sobrevitrines	23
---------------	----

---

**CONDIÇÕES DE VENDA**

27

---

**SERVIÇOS**

29

## Armário profissional

# Armário profissional - Gastronorm

## CR / CRX

### Características principais:

- Classe energética A.
- Os modelos CR são fabricados numa estrutura exterior em chapa de metal branco e os modelos CRX em aço inoxidável.
- Porta com fecho automático, pés ajustáveis e rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Cada modelo traz quatro estantes ajustáveis e fechadura de série.



### Características técnicas:

Modelos		CR2	CR4	CR6	CR2X	CR4X	CR6X
Capacidade	L.	99	229	446	99	229	446
Intervalo temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	0 / +8	0 / +8	0 / +8	0 / +8
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W.	60	110	130	60	110	130
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Classificação energética	Tipo	A	A	A	A	A	A
Controlo evaporador	Tipo	Tubo capilar					
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600
Estantes ajustáveis	nº	4	4	4	4	4	4
Largura/Profundidade	mm.	598 / 623	600 / 701	775 / 769	598 / 623	600 / 701	775 / 769
Altura com pés	mm.	838	1875	1900	838	1875	1900
Largura/Profundidade/Altura interior	mm.	477/482/652	460/466/1643	635/572/1643	477/482/652	460/466/1643	635/572/1643
Peso líquido	kg.	41	74	93	42	78	98

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

ARMÁRIO PROFISSIONAL - GASTRONORM

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



Modelos	CR2	CR4	CR6	CR2X	CR4X	CR6X
Código	OCRW0058	OCRW0060	OCRW0062	OCRW0059	OCRW0061	OCRW0063
P.V.P.	585 €	1050 €	1350 €	675 €	1200 €	1600 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

## Armário profissional

# Armário profissional - Gastronorm

PRODUTO  
PREMIUM

## M1 - M2 GASTRO

### Características principais:

- Mais eficiente e mais fácil de manter: grupo monobloc com conduta de ar.
- Grande capacidade: equipado com 3 grelhas GN 2/1.
- Durabilidade longa: acabamento interior e exterior em aço inoxidável de qualidade alimentária.
- Fundo prensado e ângulos arredondados para uma limpeza mais fácil. Rodas de série.
- Iluminação integrada para uma visibilidade perfeita.
- Porta com dobradiça de fecho automático e bloqueio de abertura. Fechadura com chave de série.
- Controlador eletrónico com display digital e membrana táctil.
- Apto para uso intensivo: sistema frigorífico tropicalizado e isolamento térmico de 80 mm de espessura.
- **Classe climática 5.**



Rodas fornecidas com travão.



Fechadura de série.



Controlador eletrónico com display digital e membrana tátil.

### Características técnicas:

Modelos		M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Capacidade	L.	458	1046	458	1046
Intervalo de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W.	325	380	470	890
Classe climática	Tipo	5	5	5	5
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Potência do compressor	CV	3/8	3/8	3/8	1/2
Potência frigorífica	W.	401	491	452	691
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Largura/Profundidade/Altura	mm.	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070
Peso líquido	kg.	131	222	138	226

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

ARMÁRIO PROFISSIONAL - GASTRONORM

SERVIÇOS OPCIONAIS



M1 720 GN TN



M1 1440 GN TN



Modelos	M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Código	0YMC0364	0YMC0365	0YMC0366	0YMC0367
P.V.P.	2420 €	3520 €	2620 €	3750 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

## Armário profissional

# Armário profissional - Pasteleria

PRODUTO  
PREMIUM

## M2 - M3 PASTELERIA

### Características principais:

- Máxima flexibilidade: selecção de frio estático ou frio ventilado através de um simples botão nos modelos TN.
- Mais eficiente e mais fácil de manter: grupo monobloc com conduta de ar para os modelos BT.
- Grande capacidade: interior preparado para 16 bandejas 400x600 mm.
- Longa durabilidade: acabamento interior e exterior em aço inoxidável de qualidade alimentária.
- Higienização facilitada: fundo prensado, ângulos arredondados e rodas de série.
- Ergonómico: porta com dobradiça de fecho automático e bloqueio abertura.
- Segurança: equipado com fechadura e chave.
- Precisão total: controlador eletrónico com display digital e membrana tátil.
- Apto para utilização intensiva: sistema frigorífico tropicalizado e isolamento térmico de 80 mm de espessura.
- **Classe climática 5.**



Rodas fornecidas com travão.



Fechadura de série.



Controlador eletrónico com display digital e membrana tátil.

### Características técnicas:

Modelos		M3 720 PAST TN	M3 1440 PAST TN	M2 720 C/KIT PAST BT	M2 1440 C/KIT PAST BT
Capacidade	L.	278	557	458	1046
Intervalo de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W.	280	322	470	890
Classe climática	Tipo	5	5	5	5
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Potência do compressor	CV	3/8	3/8	3/8	1/2
Potência frigorífica	W.	401	491	452	691
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Largura/Profundidade/Altura	mm.	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070
Peso líquido	kg.	112	155	138	226

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

ARMÁRIO PROFISSIONAL - PASTELARIA

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



NOVIDADE



M3 720 PAST TN

NOVIDADE



M3 1440 PAST TN



Modelos	M3 720 PAST TN	M3 1440 PAST TN	M2 720 C/KIT PAST BT	M2 1440 C/KIT PAST BT
Código	OYMC0360	OYMC0361	OYMC0362	OYMC0363
P.V.P.	2500 €	3650 €	2780 €	3900 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

## Armários de serviço e bancadas

# CT

### Características principais:

- Disponibilidade de três modelos: 2, 3 e 4 portas.
- Ideal para utilizar como mesa de trabalho e/ou colocar a máquina de café do estabelecimento, ou outro material.
- Todos os modelos estão dotados de uma gaveta especial para os depósitos de café.
- Suportes ajustáveis para uma maior adaptabilidade e comodidade.
- Refrigeração dinâmica.
- Descongelamento automática.



Gaveta para depósitos do café.



Suportes ajustáveis para uma maior adaptabilidade e conforto de trabalho.

### Características técnicas:

Modelos		CT 420	CT 630	CT 840
Capacidade líquida	L.	318	520	720
Intervalo de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W.	300	400	450
Classe climática	Tipo	4	4	4
Descongelamento	Tipo	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Portas	nº	2	3	4
Largura/Profundidade/Altura	mm.	1580 / 600 / 1150	2135 / 600 / 1150	2690 / 600 / 1150
Largura/Profundidade/Altura interior	mm.	990 / 465 / 795	1545 / 465 / 795	2100 / 465 / 795
Capacidade das estantes	kg/estante	35	35	35
Consumo eléctrico	kW/24h.	4,3	5,5	8,4

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

## ARMÁRIOS DE SERVIÇO E BANCADAS

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



Formação



Garantia total



Execução em Fabricamento

NOVIDADE



CT 840

NOVIDADE



CT 420

NOVIDADE



CT 630



Modelos	CT 420 (2 portas)	CT 630 (3 portas)	CT 840 (4 portas)
Código	OITC0250	OITC0251	OITC0252
P.V.P.	2100 €	2415 €	2780 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

## Armários porta de vidro

# Armários porta de vidro - Farmácia

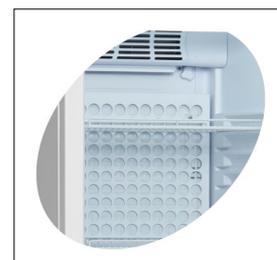
## MSU

### Características principais:

- Termostato electrónico para manter a temperatura exata.
- Alarme sonoro e externo.
- Evaporador coberto para proteger os medicamentos.
- Descongelamento automática.
- Refrigerante ecológico R-600A.
- Produto especialmente pensado para a conservação de medicamentos.



Termostato electrónico.



Interior en ABS.

### Características técnicas:

Modelos		MSU 300	MSU 400
Capacidade bruta	L.	290	372
Capacidade líquida	L.	260	347
Intervalo de temperatura	°C	+2/+10	+2/+10
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência eléctrica	W.	266	295
Classe climática	Tipo	4	4
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A
Estantes	nº	4	5
Apoios fornecidos	nº	2 rodas e 2 pés ajustáveis	2 rodas e 2 pés ajustáveis
Largura/Profundidade/Altura interior	mm.	470 / 440 / 1347	470 / 440 / 1555
Largura/Profundidade/Altura exterior	mm.	595 / 640 / 1635	595 / 640 / 1840
Peso bruto/líquido	kg.	79,3 / 70	84,9 / 75,5

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

## ARMÁRIOS PORTA DE VIDRO - FARMÁCIA

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



Formação



Garantia total



Instalação em Farmácias



NOVIDADE



MSU 300

Modelos	MSU 300	MSU 400
Código	OITC0650	OITC0651
P.V.P.	920 €	960 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

## TFW

### Características principais:

- Design elegante. Porta com caixilho de alumínio preto.
- Grande capacidade de garrafas.
- Luz LED interior.
- Estantes elegantes em madeira.
- Vidro escuro para uma melhor conservação e proteção do vinho.
- Sistema de refrigeração sem vibração.
- Filtro de ar em carvão.
- Termostato eletrónico.
- Disponibilidade de modelos com duas zonas de temperatura.



Puxador em aço inox.



Portas sem caixilho.



Estantes elegantes em madeira.

### Características técnicas:

Modelos		TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TFW 365-2	TFW 375
Capacidade bruta	L.	155	155	270	370	370
Capacidade líquida	L.	141	131	250	350	350
Capacidade (garrafas 75 cl.)	nº	45	38	110	155	168
Intervalo de temperatura	°C	+5/+18	+5/+10 y +10/+18	+5/+10 y +10/+18	+5/+10 y +10/+18	+5/+18
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ar forçado				
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A
Prateleiras	nº	4	6	10	14	15
Apoios fornecidos	nº	4 pés ajustáveis				
Largura/Profundidade/Altura interior	mm.	520/445/605	520/445/605	510/540/1130	510/540/1500	510/540/1500
Largura/Profundidade/Altura exterior	mm.	595/570/820	595/570/820	595/677/1390	595/680/1760	595/680/1760
Peso bruto/líquido	kg.	49 / 48	49 / 48	95 / 83	112 / 108	112 / 108

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

## CONSERVAÇÃO DE VINHO - Armários Ventilados

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



Formação



Garantia total



Instalação em  
Empacotamento



TFW 160-2



TFW 365-2



TFW 265-2

Modelos	TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TFW 365-2	TFW 375
Código	OITC0620	OITC0621	OITC0623	OITC0624	OITC0625
P.V.P.	995 €	1010 €	1380 €	1450 €	1405 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

# RUSTIC / GRAN RUSTIC

## Características principais:

- Construídos interiormente em aço fundido.
- Isolados totalmente para poupar energia e evitar a emissão de calor para o exterior.
- Porta quente de vidro Neoceram resistente até 750°C.
- Desenho da porta com visibilidade excelente para controlar o cozinhado sem necessidade de abertura.
- Trabalha com qualquer tipo de carvão, recomendamos carvão de casca de coco para um maior rendimento e uma longa duração.
- Gaveta inferior para recolha das cinzas.
- Corta fogo interno.
- Termómetro integrado até 500°C.
- Saída de fumo de 15cm de diâmetro.
- Suportes reguláveis em altura e antideslizantes.
- Modelo RUSTIC: Equipado com 1 grelha standard de aço inoxidável, pinça e atizador de carvão.
- Modelo GRAN RUSTIC: Equipado com 1 grelha standard e 1 grelha ondulada (as duas são em aço inoxidável), pinça e atizador de carvão.
- Modelo RUSTIC ideal para cerca de 70 comensais.  
Modelo GRAN RUSTIC ideal para 100 comensais.



Regulador externo.



Mesa pintada.



Corta fogo.



Chapéu.

## Características técnicas:

Modelos		Rustic	Gran Rustic
Intervalo de temperatura	°C	+250 / +350	+250 / +350
Largura/Profundidade/Altura	mm.	680 / 535 / 670	900 / 790 / 900
Peso líquido	kg.	117	244
Autonomia	h.	9	9
Consumo	kg/día	10 - 12	12 - 16
Carga de carvão	kg.	3	4
Potência equivalente	kW.	4,5	5,5

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

## FORNOS DE CARVÃO



Formação



Garantia total



Colocação em funcionamento



NOVIDADE



Rustic

NOVIDADE



Gran Rustic

Modelos	Rustic	Gran Rustic
Código	7VFT0005	7VFT0006
P.V.P.	5660 €	6715 €

Acessórios	Regulador	Corta fogo interno	Chapéu	Mesa pintada Rustic	Mesa inox Rustic	Mesa pintada Gran Rustic	Mesa inox Gran Rustic
Código	7VFT9000	7VFT9001	7VFT9002	7VFT9003	7VFT9005	7VFT9004	7VFT9006
P.V.P.	690 €	920 €	555 €	995 €	1920 €	995 €	2395 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

# FUTURA / GEMINI

## Características principais:

### Futura 81:

- Para além de água fria, dispensa água quente a uma temperatura até 99°C.
- Ideal para escritórios, habitações e associações graças ao seu estilo elegante e facilmente adaptável. Dispõe de um porta copos de série.
- A câmara de refrigeração dispõe de um exclusivo sistema Silver Turbo Clean que, com cada utilização, gera um remoinho de água nas paredes do depósito, o que impede a formação de microorganismo.
- Câmara hermética de aço inoxidável.
- O microprocessador permite controlar o rendimento do produto (horas e meses de utilização) com alarme LED.

### Gemini 1931

- Espaço de enchimento para copos e garrafas de 29cm.
- Dispõe também de um porta copos de série.
- A câmara de refrigeração dispõe de um exclusivo sistema Silver Turbo Clean que, com cada utilização, gera um remoinho de água nas paredes do depósito, o que impede a formação de microorganismo.
- Câmara hermética de aço inoxidável (sem flutuador).
- O microprocessador permite controlar o rendimento do produto (horas e meses de utilização) com alarme LED.
- Ideal para associações, escritórios, hotéis, bares e restaurantes.
- Máquina que dispensa água natural e água com gás, e sumo concentrado de grande qualidade.
- Sistema patentado BEVILA COSI' Bag-In-Box (BIBs). As cápsulas são muito fáceis de trocar e/ou combinar e não necessitam de ser arrefecidos, o que elimina os problemas de formação de condensação.
- Ampla gama de sumos da melhor qualidade para poder escolher entre eles.
- Iluminação LED
- Dispõe de um ecrã digital de 5 polgadas que permite ao usuário ver toda a informação relacionado com o sumo seleccionado.

## Características técnicas:

Modelos		Futura 81	Gemini 1931
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W.	240	240
Potência do compressor	CV	1/15	1/6
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Largura/Profundidade/Altura	mm.	250 / 175 / 1060	335 / 435 / 715
Peso bruto/líquido	kg.	18 / 17	30 / 29
Produção (Δ4/Δ14°C)	L./h.	33/9	28/14

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

## FONTES DE ÁGUA

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



O modelo Gemini é equipado com um sistema de segurança com chave.



Gemini permite escolher entre água fria, com gás e dois tipos de sumo, de grande qualidade.



O modelo Futura inclui um botão eletrónico que permite escolher entre água fria e água quente.



Futura 81



Gemini 1931

Modelos	Futura 81	Gemini 1931
Código	ORZA0090	ORZA0091
P.V.P.	1235 €	3630 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

## Vitrines de geladaria e pastelaria

### Vitrines pastelaria

# OTHELLO

#### Características principais:

- Vitrine em aço inoxidável 304.
- Termostato eletrônico para uma melhor regulação da temperatura.
- Luz LED em cada estante que possibilita um maior protagonismo do produto.
- Refrigeração dinâmica para assegurar uma temperatura estável.
- Vidro curvo com aquecimento para evitar a condensação.



Portas deslizantes.



Termômetros para leitura à distância.



Luz LED em cada estante

#### Caraterísticas técnicas:

Modelos		Othello 100
Capacidade bruta	L.	230
Capacidade líquida	L.	200
Intervalo de temperatura	°C	+1 / +8
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W.	596
Classe climática	Tipo	4
Descongelamento	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ar forçado
Refrigerante	Tipo	R-134a
Estantes	nº	3
Apoios fornecidos	nº	4 pés ajustáveis
Largura/Profundidade/Altura interior	mm.	800 / 640 / 755
Largura/Profundidade/Altura exterior	mm.	1000 / 740 / 1276
Peso bruto/líquido	kg.	285 / 200

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

## VITRINES PASTELARIA

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



Formação



Garantia total



Execução em Fabricamento

NOVIDADE



Othello 100

Modelos	Othello 100
Código	OITC0550
P.V.P.	3550 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

# VRX 33

## Características principais:

- Estrutura interior e exterior em aço inoxidável para uma fácil limpeza e máxima higiene.
- Refrigeração estática.
- Descongelamento através da paragem do compressor.
- Tubagem única de refrigeração sem soldadura.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Suportes ajustáveis.
- Vidros temperados.
- Ventilador Axial EBM.
- Embalado em caixa de contraplacado com palete para evitar danos de transporte.



Termostato digital Dixell Blue Line.



Suportes ajustáveis.



Estrutura interior e exterior de aço inoxidável.

## Características técnicas:

Modelos		TAMPO DE VIDRO					TAMPO EM AÇO INOXIDÁVEL			
		VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33	VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33
Capacidade	L.	35	47,5	60	74,5	w80	35	44	47	52
Intervalo de temperatura	°C	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8
Alimentação	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W.	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Capacidade das cuvetes GN 1/4	nº	5	7	8	10	11	5	7	8	10
Largura interior	mm.	845	1145	1445	1645	1845	845	1145	1445	1645
Profundidade	mm.	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Altura interior	mm.	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Largura exterior	mm.	1200	1500	1800	2000	2150	1200	1500	1800	2000
Profundidade exterior	mm.	335	335	335	335	335	335	335	335	335
Altura exterior	mm.	425	425	425	425	425	255	255	255	255
Peso	kg.	39	45	50	58	63	20	26	32	36

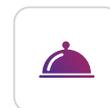
Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

**SOBREVITRINES REFRIGERADAS**

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



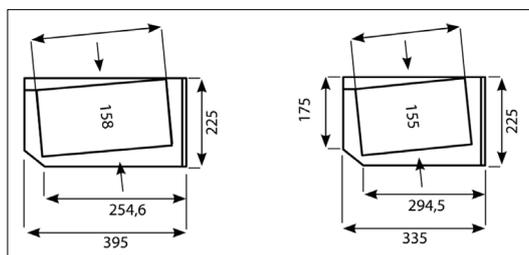
**R600**



VRX 18/33 Tampo em aço inoxidável



VRX 20/33 Tampo de vidro



**TAMPO DE VIDRO**

**TAMPO EM AÇO INOXIDÁVEL**

Modelos	VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33	VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33
Código	7VRW0000	7VRW0001	7VRW0002	7VRW0003	7VRW0004	7VRW0005	7VRW0006	7VRW0007	7VRW0008
P.V.P.	750 €	850 €	950 €	1050 €	1100 €	725 €	825 €	925 €	995 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

## Sobrevitrines refrigeradas

# Sobrevitrines refrigeradas

## VRX 38

### Características principais:

- Estrutura interior e exterior em aço inoxidável para uma limpeza fácil e máxima higiene.
- Refrigeração estática.
- Descongelamento através da paragem do compressor.
- Tubagem única de refrigeração sem soldadura.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Suportes ajustáveis.
- Vidros temperados.
- Ventilador Axial EBM.
- Embalado em caixa de contraplacado com palete para evitar danos de transporte.



Termostato digital Dixell Blue Line.



Suportes ajustáveis.



Estrutura interior e exterior de aço inoxidável.

### Características técnicas:

Modelos		TAMPO DE VIDRO					TAMPO DE AÇO INOXIDÁVEL			
		VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38	VRX 25/38	VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38
Capacidade	L.	43	59	70	84	102	45	60	65	70
Intervalo temperatura	°C	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8
Alimentação	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência eléctrica	W.	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Capacidade das cusetes GN 1/2	nº	1	1	-	1	-	1	1	-	1
Capacidade das cusetes GN 1/3	nº	3	5	8	7	12	3	5	8	7
Largura interior	mm.	845	1145	1445	1645	2145	845	1145	1445	1645
Profundidade interior	mm.	310	310	310	310	310	310	310	310	310
Altura interior	mm.	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Largura exterior	mm.	1200	1500	1800	2000	2500	1200	1500	1800	2000
Profundidade exterior	mm.	385	385	385	385	385	385	385	385	385
Altura exterior	mm.	425	425	425	425	425	255	255	255	255
Peso	kg.	41	48	55	59	77	24	28	34	38

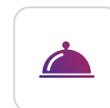
Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos.

**SOBREVITRINES REFRIGERADAS**

SERVIÇOS OPCIONAIS\*



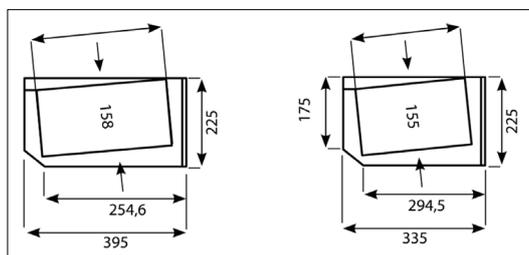
**R600**



VRX 20/38 Tampo em aço inoxidável



VRX 20/38 Tampo de vidro



Modelos	TAMPO DE VIDRO					TAMPO EM AÇO INOXIDÁVEL			
	VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38	VRX 25/38	VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38
Código	7VRW0009	7VRW0010	7VRW0011	7VRW0012	7VRW0013	7VRW0014	7VRW0015	7VRW0016	7VRW0017
P.V.P.	780 €	885 €	985 €	1095 €	1145 €	755 €	860 €	965 €	1050 €

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.

---

# Condições de venda

Todas as relações comerciais entre a EUROFRED, S.A. e os seus clientes reger-se-ão pelas seguintes condições gerais de venda que se considerarão aceites pelo comprador pelo simples facto de fazer um pedido.

## A. CATÁLOGOS, OFERTAS

- A.1. A informação que, a título informativo, lhes facilitamos sobre estes conceitos e pedidos, tanto no que diz respeito a preços, modelos, dimensões, características e a especificações, não nos obriga a mantê-la e pode ser modificada sem aviso prévio.
- A.2. As ofertas são sempre e para todos os efeitos condicionadas à nossa posterior aceitação, por escrito, do correspondente pedido.
- A.3. Qualquer condição consignada pelo comprador no pedido que não se ajuste às condições gerais de venda é considerada nula, salvo aceitação da nossa parte que deverá constar expressamente na aceitação escrita do pedido.

## B. ANULAÇÃO DE PEDIDOS

- B.1. Os pedidos aceites não poderão ser anulados nos seguintes casos:
  - Após terem passado 6 dias desde a data da receção pelo comprador da nossa aceitação.
  - Após ter sido efetuado o envio do pedido.
  - Após, tratando-se de materiais de fabrico especial, e cujo o pedido já tenha começado a ser fabricado ou o material não seja de fabrico próprio.
- B.2. Reservamos o direito de anular os pedidos com entrega pendente quando o comprador não tiver respeitado contratos anteriores total ou parcialmente.

## C. PREÇOS

- C.1. Os preços que figuram nas nossas tarifas são sempre sobre camião ou vagão armazém Barcelona ou outros armazéns, excluindo os produtos que tenham alguma condição expressa.
- C.2. Os nossos preços de venda poderão ser alterados por meio de aviso simples ao comprador. Os novos preços serão aplicados a todos os pedidos com entrega pendente à data da alteração. Se o comprador não aceitar o novo preço, poderá anular o pedido através de notificação por escrito nos 8 dias seguintes à data do aviso. Passado este prazo, entender-se-á que aceita plenamente as novas condições.

## D. PRAZOS DE ENTREGA

- D.1. Os prazos de entrega que irão constar na nossa aceitação de pedido serão meramente informativos.
- D.2. O não cumprimento do prazo de entrega não será motivo, em caso algum, para qualquer reclamação por parte do comprador.
- D.3. Os atrasos na entrega originados por causas de força maior ou que não nos sejam diretamente imputáveis, não serão motivo justificado para a anulação, por parte do comprador, do pedido involuntariamente atrasado.

## E. FORMA DE ENTREGA

- E.1. As mercadorias entendem-se como entregues nos nossos armazéns ou depósitos de distribuição, cessando a nossa responsabilidade sobre elas, a partir do momento em que as pomos à disposição do transportador.
- E.2. Salvo acordo em contrário, ou que assim se indique nas condições especiais de cada produto, não assumimos os riscos do transporte, que serão da total responsabilidade do comprador, inclusivamente quando os danos e deterioração produzidos durante o transporte se devam a caso fortuito ou de força maior. O facto de contratarmos o transporte das mercadorias e de, nalguns casos, concedermos um bónus a este título, não pressupõe a anulação da cláusula anterior nem a aceitação, da nossa parte, da responsabilidade pelos riscos do mesmo.
- E.3. Os pedidos que não sejam constituídos por uma determinada quantidade de mercadorias poderão ser executados em entregas parciais.
- E.4. Salvo instruções concretas do comprador, os envios de mercadorias serão efetuados pelo meio e tarifa mais económica.

## F. EMBALAGENS

- F.1. As nossas mercadorias serão expedidas embaladas da forma usual ou da forma previamente indicada no correspondente catálogo. Dentro do razoavelmente possível, respeitaremos as instruções do comprador sobre outros tipos ou formas de embalagem e que serão executadas ao preço de custo.
- F.2. Salvo aviso em contrário, ou indicação nas condições particulares de cada produto, o custo das embalagens não está incluído no preço das mercadorias. Este conceito será debitado separadamente nas nossas faturas.
- F.3. Não se admite a devolução das nossas embalagens por serem de um tipo não recuperável.

## G. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- G.1. O pagamento do preço das nossas mercadorias deve ser realizado em dinheiro nos nossos escritórios de São João da Talha, salvo se for concedido crédito ao comprador. Nesse caso, o pagamento será realizado no prazo ou prazos expressamente estipulados.
- G.2. Para facilitar a efetividade do pagamento, poder-se-ão negociar letras de débito ao comprador, sem que isso implique qualquer modificação da data ou do local de pagamento determinados anteriormente.

G.3. Se antes da execução da totalidade ou parte de um pedido ocorrerem ou se tornarem conhecidos factos ou circunstâncias que causem um fundamentado receio de que o comprador não cumprirá a sua obrigação de pagamento do preço, poder-se-á suspender a entrega das mercadorias caso o comprador não antecipe o seu pagamento ou garanta o seu pagamento no prazo acordado.

## H. GARANTIA

- H.1. Os nossos produtos, sempre e quando utilizados em condições normais ou instalados de acordo com as normas em vigor, estão garantidos contra todos os defeitos de fabrico durante um prazo de dois anos, exceto para os produtos que determinem outro prazo não correspondente ao catálogo. Para desfrutar desta garantia será necessário, em cada caso, a aceitação do defeito por parte do nosso Departamento Técnico. Os produtos defeituosos deverão ser enviados para o armazém de origem que será previamente indicado.
- H.2. A nossa garantia cobre unicamente a reposição do material, sem que, em caso algum, sejamos responsáveis pelos danos e prejuízos que, devido ao seu defeito, possam ter-se direta ou indiretamente produzido.
- H.3. Só abrange os produtos e peças ou elementos do nosso catálogo. Para os outros produtos adquiridos, subsiste a garantia concedida pelo nosso fornecedor e que revertemos a favor do nosso cliente de acordo com as condições que cada fornecedor tenha estabelecido.
- H.4. Só abrange defeitos de fabrico e nunca defeitos de funcionamento originados por deficiências nos fornecimentos de água, eletricidade ou de instalação não relacionados com os primeiros. Para os restantes adquiridos, subsiste a garantia que o nosso fornecedor nos dá e que revertemos para o nosso cliente nas condições que cada fornecedor tiver estabelecido.
- H.5. Os gastos com deslocações, mão-de-obra, etc., que se originem nas reparações abrangidas pela garantia serão da responsabilidade do cliente.

## I. RECLAMAÇÕES

Para além da garantia que abrange os nossos produtos, atenderemos as reclamações justificadas por erro ou defeito na quantidade dos mesmos e qualquer ocorrência relacionada com o fornecimento, embalagem e transporte caso nos seja comunicada num período de seis dias após a receção da mercadoria. Caso contrário, consideraremos o material conforme e não aceitaremos qualquer reclamação posterior.

## J. DEVOLUÇÕES

- J.1. Não serão aceites excepto se autorizadas de forma expressa. Em todo o caso o material deverá ser enviado livre de custos e portes de transporte. Será creditado ao cliente o valor máximo de 90% do custo do produto, sempre que este esteja em perfeitas condições. Nos outros casos, o produto será avaliado pelo nosso centro técnico que decidirá que desvalorização aplicar para a emissão do respectivo crédito.
- J.2. Ao seu montante deduzir-se-á sempre 10% na forma de gastos de receção, teste e inspeção salvo se forem especificadas outras percentagens nas condições especiais de venda de cada produto.

## K. PROPRIEDADE DA MERCADORIA

- K.1. Continuará a ser propriedade desta Empresa toda a mercadoria que não estiver totalmente paga.
- K.2. Será enviada livre de custos de transporte para o armazém a indicar.

## L. IMPOSTOS

Todos os impostos atualmente em vigor e os que no futuro possam afetar a produção dos referidos artigos, exceto se a sua repercussão não estiver expressamente proibida e que tenham por origem a venda, serão da responsabilidade do cliente.

## M. JURISDIÇÃO

O comprador e o vendedor renunciarão a qualquer outro foro e jurisdição e submetem-se incondicionalmente aos tribunais de Lisboa.

## Compromisso Eurofred

O compromisso da Eurofred é oferecer uma solução integral aos nossos clientes, com a proposta de produtos mais competitiva e um nível de serviço excelente, adaptado às necessidades dos nossos clientes, a qualquer momento e para todo o tipo de negócio ou estabelecimento: instaladores, franquias, pequenas lojas, indústria alimentar e geladarias.

## Os nossos serviços



Garantia de peças



Implementação de Plano de Eficiência Energética



Formação de produto

 **Telefone**  
**+351 219 947 810 (Geral)**  
**+351 211 216 134 (Técnica)**

 **Fax**  
**+351 219 947 819**

---

### Serviço de Recolha de Peças Sobressalentes

O pedido de recolha de peças sobressalentes no período de garantia pode ser feito através das seguintes vias:

**T: +351211 216 134**

**E: [tecnica@eurofred.com](mailto:tecnica@eurofred.com)**

Os pedidos de peças sobressalentes dentro da garantia serão entregues com porte pago; para tal é imprescindível indicar no pedido o número da fatura e o número de série da máquina. A recolha da peça sobressalente a devolver de forma gratuita deverá ter lugar num período não superior a 15 dias; uma vez passado este prazo proceder-se-á à faturação da mesma.

# Máquinas sempre afinadas com a Eurofred

**\*Estamos a trabalhar para proporcionarmos o serviço perfeito para si e para os seus clientes**

## Instalação



**Instalação, montagem e colocação em funcionamento de todos os produtos do catálogo.**

### O que inclui?

- Receção do equipamento no dia da entrega.
- Colocação dentro do estabelecimento.
- Colocação em funcionamento do equipamento.

## Manutenção



**Serviço de manutenção, revisão e regulação da maquinaria.**

### O que inclui?

- Revisão anual preventiva e corretiva dos equipamentos.
- Limpeza e adequação dos equipamentos.
- Substituição das peças desgastadas (não inclui o custo das peças).
- Verificação do correto funcionamento.
- Embalagem do equipamento preparada para o envio.

## Garantia da mão-de-obra



**Extensão da garantia, mão-de-obra. Até ao máx. de 5 anos.**

### O que inclui?

- Extensão anual da mão-de-obra.
- Deslocação incluída.

\*Programa de serviços em estudo e construção

## Contacto serviço técnico

**+351211 216 134**  
**tecnica@eurofred.com**

De segunda a sexta, das 9h às 13h e das 14h às 18h

Ligue para o +351211 216 134, indique o seu número de cliente e os nossos técnicos indicar-lhe-ão os passos a seguir para resolver a avaria.

# 50

years

## EUROFRED

*being efficient*

### Sede

#### Barcelona

Marqués de Sentmenat 97  
08029 Barcelona

### Lisboa

Eurofred Portugal, S.A.  
Edifício Volvo, 1º Dto.  
Est. N. 10 Km 138.100  
2695-671 São João da Talha

Tel.: +351 219 947 810

Fax: +351 219 947 819

[eurofredportugal@eurofred.com](mailto:eurofredportugal@eurofred.com)

[tecnica@eurofred.com](mailto:tecnica@eurofred.com)

[www.eurofred.pt](http://www.eurofred.pt)

