

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



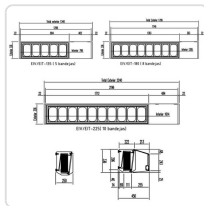
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Tapas e Pizzas 2240mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060596	Modelo:	EBE-200-G
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630015530

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630015530
Modelo	EBE-200-G

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada ventilada para tapas e pizzas, 2240mm. Ideal para exposição e conservação em HORECA, com temperatura de 3 °C a 8 °C e baixo nível de ruído.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Tapas e Pizzas — Principais Vantagens

Concebida para o segmento HORECA, esta vitrine refrigerada (ou balcão refrigerado) é a solução ideal para a apresentação e conservação de tapas, pizzas e outros produtos que exijam manutenção em temperaturas controladas. O seu design funcional e eficiente assegura que os alimentos permaneçam frescos e apetitivos, prontos para serem servidos à temperatura ideal de consumo.

Com um sistema de refrigeração ventilado, garante uma distribuição homogénea do frio em todas as prateleiras, assegurando a máxima qualidade e segurança alimentar. A regulação precisa da temperatura, entre 3 °C e 8 °C, é realizada através de um termostato eletrónico de fácil utilização, com display LED para monitorização constante.

A pensar na otimização do espaço e na higiene, a vitrine dispõe de evaporação automática da água condensada e um nível sonoro reduzido de apenas 40dBA, contribuindo para um ambiente de trabalho mais tranquilo e produtivo. As duas portas deslizantes traseiras facilitam a reposição de produtos, e a iluminação interna maximiza a exposição, valorizando o seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, cafés, pastelarias, bares de tapas e pizarias. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto em balcões de serviço como em áreas de preparação, onde a exposição e a rápida acessibilidade aos produtos são cruciais. Ideal para apresentações em sistema de buffet ou para manter ingredientes frescos ao alcance durante a confeção de pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	2240 x 336 x 222
Tipo de cubeta GN	1/4 GN
Potência elétrica (KW)	0,102

Característica	Detalhe
Potência frigorífica (KW)	0,169
Temperatura de trabalho	3 °C a 8 °C
Sistema de refrigeração	Ventilado
Evaporação da água	Automática (condensada)
Nível sonoro	40 dBA
Controlo de temperatura	Termostato eletrónico com display LED
Prateleiras	2, ajustáveis em altura
Acesso ao produto	2 portas deslizantes traseiras
Iluminação	Sim