

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

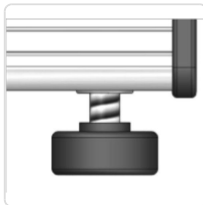
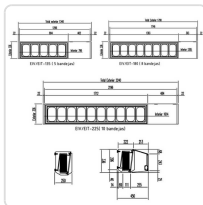


Vitrine Refrigerada para Tapas e Pizzas de Bancada 10 GN 1/4

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060610	Modelo:	EBE-200-I
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630015561

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630015561

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 10 cubas GN 1/4. Ideal para exposição e conservação de tapas e pizzas entre 3 °C e 8 °C. Dimensões: 2240x350x450 mm.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada para Tapas e Pizzas — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de bancada (também conhecida como expositor refrigerado) é uma solução de excelência para a exposição, conservação e apresentação de tapas, pizzas e outros produtos gourmets. Projetada para o setor HORECA, garante que os alimentos sejam mantidos na temperatura ideal de consumo, realçando a sua frescura e apelando visualmente aos clientes.

Equipada com um sistema de refrigeração ventilado eficaz, a vitrine assegura uma distribuição homogênea do frio por todas as prateleiras, o que é crucial para manter a qualidade dos produtos. A sua tecnologia de evaporação automática da água condensada simplifica a manutenção e aumenta a eficiência operacional.

A regulação e controlo precisos da temperatura são feitos através de um termostato eletrónico, complementado por um termómetro com display LED. Este controlo exato permite adaptar a vitrine a diferentes tipos de alimentos, desde os mais delicados aos que exigem temperaturas mais estáveis.

Com um design que privilegia a exposição, esta vitrine inclui iluminação interna para destacar os produtos, tornando-os mais atraentes para o cliente. As duas prateleiras ajustáveis em altura oferecem flexibilidade na organização do espaço, e as duas portas deslizantes traseiras facilitam a reposição do produto de forma rápida e higiénica.

Aplicações

Ideal para restaurantes, bares, cafetarias, pastelarias e hotéis que procuram otimizar a apresentação e conservação de iguarias. Perfeita para buffets de tapas, balcões de pizzaria, zonas de take-away em estabelecimentos de restauração rápida ou qualquer espaço que beneficie de uma exposição atrativa de alimentos que precisam de refrigeração constante.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	2240 x 350 x 450
Tipo de cuba GN	1/4 GN
Número de cubas GN	10
Potência elétrica (KW)	0,102
Potência frigorífica (KW)	0,169
Temperatura de trabalho	3 °C a 8 °C
Sistema de refrigeração	Ventilado
Evaporação de água condensada	Automática
Nível sonoro	40dBA
Prateleiras ajustáveis	2
Portas traseiras	2 deslizantes
Iluminação	Sim
Alimentação	230V 1N 50Hz