

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

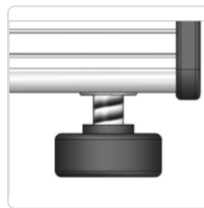
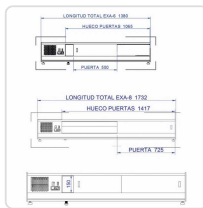


Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas e Pizza 6 Cubas GN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060224	Modelo:	BSZ-100
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014960

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014960
Modelo	BSZ-100

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada (expositor refrigerado) profissional para tapas e pizzas. Capacidade para 6 cubas GN 1/3. Dimensões: 1380x415x270 mm. Ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Tapas e Pizza — Principais Vantagens

Desenhada para profissionais da hotelaria, esta vitrine refrigerada (ou expositor refrigerado) para tapas e pizzas oferece uma solução de excelência para a conservação e apresentação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável e as portas de vidro deslizantes garantem durabilidade, fácil acesso e uma higiene impecável, essenciais para qualquer cozinha industrial ou estabelecimento HORECA. A iluminação LED integrada assegura uma visibilidade máxima dos produtos com um consumo mínimo de energia, realçando a frescura e o aspeto convidativo dos seus pratos.

O sistema de refrigeração de placas e o refrigerante ecológico R-600a garantem uma temperatura de trabalho consistente entre $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$, ideal para manter tapas, ingredientes de pizza ou sushi frescos e seguros. O controlo eletrónico com visor digital permite uma regulação precisa e um monitoramento constante da temperatura, oferecendo tranquilidade e fiabilidade no seu funcionamento diário. Adicionalmente, possui um dreno para facilitar a limpeza e a manutenção, tornando-a numa escolha prática e eficiente.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes, bares de tapas, pizzarias, esplanadas, hotéis e pastelarias que necessitam de apresentar e conservar produtos frescos como tapas, saladas, queijos, carnes frias, ingredientes de pizza, wraps ou sushi. É ideal para estabelecimentos com alto volume de clientes, onde a eficiência e a apresentação impecável dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente e a otimização das operações.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Construção Interior	Aço inoxidável
Portas	Vidro deslizantes
Armário Expositor	Vidro curvo
Unidade de Refrigeração	Incorporada
Iluminação	LED com proteção
Tipo de Refrigeração	Frio de placas
Refrigerante	R-600a (ecológico)
Dreno	Equipado
Tensão de Funcionamento	230 V 1+N - 50 Hz
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Cubas Gastronorm	6 x GN 1/3 (40 mm profundidade)
Juntas Interiores	Curvas para fácil limpeza
Evaporador	Duplo de alto desempenho (versão Sushi)
Tabuleiros Sushi	Interior perfurado para placas de sushi
Temperatura de Trabalho	-1 °C a +2 °C
Dimensões (mm)	1380 x 415 x 270
Potência Elétrica (KW)	0,105
Potência Frigorífica (KW)	0,169