

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 6x GN 1/3 Curva 1380mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060222	Modelo:	EXA-6 C HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1380 x 415 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EXA-6 C HC

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada tem as dimensões de 1380 mm (comprimento) x 415 mm (profundidade) x 270 mm (altura). É ideal para espaços compactos na sua cozinha profissional ou balcão de serviço., Q: Que tipo de alimentação elétrica necessita para funcionar? A: A vitrine refrigerada requer uma tensão de trabalho de 230 V 1+N - 50 Hz, com uma potência elétrica de 0,11 KW. É compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais., Q: Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento? A: O interior da vitrine possui juntas curvas que facilitam a limpeza, prevenindo o acúmulo de sujeira em cantos. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável e vidro, garantindo a higiene e durabilidade do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com a vitrine? A: Este modelo de vitrine inclui bandejas Gastronorm GN 1/3 com 40 mm de profundidade. Para as vitrines de sushi, inclui uma bandeja interior perfurada, ideal para a apresentação direta dos pratos., Q: Qual a temperatura de operação e o refrigerante utilizado? A: A vitrine opera numa gama de temperatura entre -1 °C e +2 °C, ideal para manter a frescura dos alimentos. Utiliza o refrigerante ecológico R-600a, amigo do ambiente e de baixo consumo energético.

Importado em

29/04/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada expositora, balcão refrigerado, vitrine de alimentos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

50046

Alt Text Imagens

Vitrine refrigerada de alimentos - EXA-6 C HC — vista 1
Vitrine refrigerada de alimentos - EXA-6 C HC — vista 3
Vitrine refrigerada de alimentos - EXA-6 C HC — vista 4
Vitrine refrigerada de alimentos - EXA-6 C HC — vista 2

Outros Atributos

Marca: EDENOX

Título Original

Vitrine refrigerada de alimentos - EXA-6 C HC

Estado Optimização

published

Upsells (SKU | Título)

EX19060221,EX19078747

Uso Profissional - Dicas

Otimize a disposição dos tabuleiros GN 1/3 para criar um impacto visual, utilizando diferentes alturas e cores para destacar os produtos mais frescos e apetitosos., Mantenha uma rotina de limpeza diária rigorosa, focando nas juntas curvas e superfícies de aço inoxidável, para assegurar a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Monitorize regularmente a temperatura através do controlador digital para garantir que se mantém entre -1 °C e +2 °C, ajustando conforme o tipo de alimento e a afluência de clientes., Considere a versão específica para sushi com evaporador duplo e tabuleiro perfurado para otimizar a conservação e apresentação de produtos delicados como sashimi e nigiri.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Hotel, Comprador Profissional para Horeca
Descrição Curta Original	<p><h2>Descrição Técnica:</h2> <p>Dimensões (mm): 1380 x 415 x 270</p> <p>Capacidade GN1/3: 6</p> <p>Potência elétrica (KW): 0,11</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><h2>Características Técnicas:</h2> <p>Construção interior em aço inoxidável.</p> <p>Portas de correr de vidro.</p> <p>Vitrine de vidro curvo.</p> <p>Unidade de refrigeração incorporada.</p> <p>Iluminação LED para máxima iluminação e mínimo consumo.</p> <p>Interruptor de ligar/desligar iluminado.</p> <p>Iluminação interior com proteção.</p> <p>Refrigeração de placa fria.</p> <p>Refrigerante ecológico R-600a.</p> <p>Equipado com drenagem.</p> <p>Tensão de trabalho: 230 V 1+N - 50 Hz.</p> <p>Controlo eletrónico de temperatura com visor digital.</p> <p>Vitrines cobertas: Bandejas Gastronorm GN 1/3 com 40 mm de profundidade incluídas.</p> <p>2 modelos com capacidade para 6 e 8 bandejas.</p> <p>Interior com juntas curvas para fácil limpeza.</p> <p>Vitrines Sushi: Incorporam evaporador duplo de alto desempenho concebido para as mais exigentes condições de manutenção de temperatura.</p> <p>Bandeja interior, perfurada para receber diretamente os pratos de sushi.</p> <p>Temperatura de trabalho -1 a +2°C</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000555,EX19078746
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Balcões de pequeno-almoço e brunch em hotéis: Em hotéis, esta vitrine é ideal para a exposição de charcutaria fatiada, queijos frescos, frutas cortadas e iogurtes no buffet de pequeno-almoço. A sua capacidade para 6 GN 1/3 permite uma reposição eficiente e a manutenção da frescura, enquanto o vidro curvo e a iluminação LED realçam a qualidade dos produtos, incentivando o consumo e minimizando o desperdício., Estações de 'show cooking' e buffets de almoço/jantar: Utilizada em estações de 'show cooking' ou em buffets de restaurantes, esta vitrine permite manter ingredientes frescos como saladas variadas, toppings para pratos quentes e sobremesas refrigeradas à temperatura ideal. A sua construção em aço inoxidável e facilidade de limpeza são vantagens operacionais significativas, assegurando a conformidade com as normas HACCP durante todo o serviço., Áreas de Takeaway e Grab & Go em cafetarias e pastelarias: Em cafetarias e pastelarias com serviço de takeaway, esta vitrine é perfeita para a exposição de sanduíches, saladas pré-preparadas, wraps e sobremesas individuais. O seu design com vidro curvo e iluminação LED atrai o olhar do cliente, promovendo a venda por impulso, enquanto a refrigeração eficiente garante a segurança alimentar e prolonga a vida útil dos produtos expostos.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Refrigerada Expositora de Alimentos 6x GN 1/3 Curva da EDENOX representa uma solução essencial para qualquer estabelecimento Horeca em Portugal que procure otimizar a apresentação e conservação de produtos frescos. Projetada para ambientes de alto volume, esta vitrine permite uma exposição apelativa e higiênica, garantindo a manutenção rigorosa da temperatura e a facilidade de acesso, elementos cruciais para a eficiência operacional e a satisfação do cliente.

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada curva de 1380 mm, ideal para exibir 6x GN 1/3. Mantém alimentos frescos entre -1 °C e +2 °C com iluminação LED e baixo consumo elétrico.

Descricao Completa

Vitrine de Exposição Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada, ou expositor refrigerado, é uma solução de excelência para a exposição de alimentos frescos em ambientes comerciais dinâmicos, como em pastelarias, charcutarias, e restaurantes. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e um sofisticado design de vidro curvo, garante não só os mais elevados padrões de higiene, mas também realça a apresentação dos seus produtos, incentivando assim a compra por impulso. A incorporação de iluminação LED assegura uma visibilidade máxima dos alimentos com um consumo energético reduzido, sublinhando cores e a frescura do conteúdo. O sistema de refrigeração de placa fria mantém uma temperatura ideal e constante entre -1 °C e +2 °C, crucial para a conservação otimizada de uma vasta gama de alimentos, desde tapas a sushi. Equipada com um controlador eletrónico digital para controlo preciso da temperatura e utilizando o refrigerante ecológico R-600a, esta vitrine demonstra um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental. A sua conceção com juntas curvas no interior facilita significativamente a limpeza, um fator indispensável em cozinhas profissionais para cumprir as normas de higiene mais rigorosas.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é perfeitamente adequado para restaurantes que procuram exibir pratos do dia com frescura ou qualquer estabelecimento que deseje manter produtos perecíveis à temperatura ideal. Em pastelarias, é excelente para a conservação de sobremesas frescas, enquanto em espaços de restauração rápida, serve para expor saladas e sanduíches de forma atrativa. É particularmente indicada para estabelecimentos do setor da hotelaria que procuram otimizar a montra de produtos,

combinando a temperatura ideal com a máxima higiene. Para usos mais especializados, existe uma versão específica para conservação de sushi, que inclui um evaporador duplo e tabuleiro perfurado para uma performance superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Dimensões (mm)	1380 x 415 x 270
Capacidade GN1/3	6 (com 40 mm de profundidade)
Potência Elétrica (KW)	0,11
Tensão de Funcionamento	230 V 1+N - 50 Hz
Temperatura de Trabalho	-1 °C a +2 °C
Refrigerante	R-600a (ecológico)
Construção Interior	Aço inoxidável
Tipo de Vitrine	Vidro curvo com portas de correr
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Características Adicionais	Unidade de refrigeração incorporada, iluminação LED com proteção, interruptor iluminado, drenagem, juntas curvas para fácil limpeza. Bandejas Gastronorm GN 1/3 incluídas.

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade desta vitrine e para que tipo de recipientes é adequada?

R: Este modelo específico tem capacidade para 6 bandejas Gastronorm GN 1/3, com 40 mm de profundidade. É ideal para a exposição organizada e eficiente de diversos alimentos, desde ingredientes para saladas a tapas.

P: Esta vitrine é indicada para a exposição de sushi?

R: Sim, existe uma versão coberta desta vitrine especialmente concebida para sushi. Inclui um evaporador duplo de alto desempenho e um tabuleiro perfurado, otimizando a conservação e apresentação dos seus pratos de sushi.

P: Quais as principais vantagens da iluminação LED integrada neste equipamento?

R: A iluminação LED integrada oferece máxima visibilidade dos alimentos expostos com um consumo mínimo de energia. Realça as cores e a frescura dos produtos, tornando-os mais apelativos e convidativos à compra por parte dos seus clientes.

P: Como é garantida a higiene e a facilidade de limpeza desta vitrine?

R: O interior da vitrine foi concebido com juntas curvas, o que impede o acúmulo de sujidade em cantos e facilita consideravelmente a sua limpeza. Esta característica é vital para manter os elevados padrões de higiene exigidos em qualquer cozinha profissional.

P: Que tipo de controlo de temperatura possui e qual o impacto ambiental do refrigerante utilizado?

R: A vitrine possui um controlador eletrónico digital que permite um controlo de temperatura preciso entre -1 °C e +2 °C. Adicionalmente, utiliza o refrigerante ecológico R-600a, evidenciando um forte compromisso com a sustentabilidade ambiental através da eficiência energética.