

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

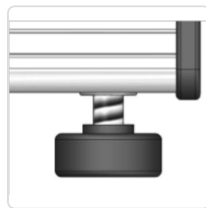
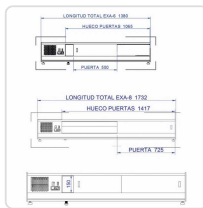


Vitrine Refrigerada Expositora de Alimentos 6x GN 1/3 Curva

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060222	Modelo:	EXA-6 C HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014953

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014953
Modelo	EXA-6 C HC

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Expositora – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada (ou balcão refrigerado) é a solução ideal para a exposição de alimentos frescos em ambientes comerciais como pastelarias, charcutarias e restaurantes. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e design com vidro curvo, não só garante a higiene como também realça a apresentação dos produtos, convidando à compra por impulso.

A iluminação LED integrada assegura uma visibilidade máxima dos alimentos com um consumo de energia mínimo, destacando as cores e a frescura dos seus produtos. O sistema de refrigeração de placa fria mantém uma temperatura constante entre -1 °C e +2 °C, crucial para a conservação otimizada de diferentes tipos 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 a limpeza, um fator essencial em cozinhas profissionais para cumprir as normas de higiene.

Aplicações

Perfeita para restaurantes que desejam exibir pratos do dia, pastelarias que necessitam de manter sobremesas frescas ou espaços de restauração rápida que servem saladas e sanduíches. É particularmente indicada para estabelecimentos no setor HORECA que procuram otimizar a exposição de produtos, mantendo a temperatura ideal e a máxima higiene. Também disponível em versão específica para sushi com evaporador duplo e tabuleiro perfurado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Dimensões (mm)	1380 x 415 x 270
Capacidade GN1/3	6 (com 40 mm de profundidade)

Característica	Detalhe Técnico
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.