

# 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



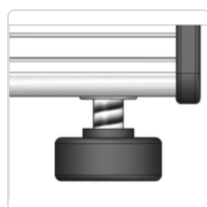
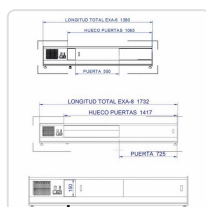
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 1740mm para 8 GN 1/3

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19060221	<b>Modelo:</b>	EXA-8 C HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630014946

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630014946
<b>Modelo</b>	EXA-8 C HC

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão de 1740mm com vidro curvo, ideal para 8 tabuleiros GN 1/3. Mantém alimentos frescos a  $-1/+2^{\circ}\text{C}$  com refrigeração eficiente.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada (ou montra frigorífica) foi concebida para a apresentação e conservação de alimentos, garantindo a sua frescura e visibilidade excepcional. Com uma construção robusta em aço inoxidável e vidro curvo, oferece durabilidade e um design elegante, ideal para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração. A unidade de refrigeração incorporada e o refrigerante ecológico R-600a asseguram um desempenho eficiente e amigo do ambiente.

Equipada com iluminação LED de baixo consumo, os seus produtos estarão sempre perfeitamente iluminados, atraindo a atenção dos clientes. O controlo eletrónico de temperatura com visor digital permite uma gestão precisa, mantendo os alimentos entre  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+2^{\circ}\text{C}$ , crucial para a segurança alimentar. As portas de correr em vidro facilitam o acesso e a manutenção, enquanto o interior com juntas curvas simplifica a limpeza diária, cumprindo as mais exigentes normas de higiene.

Disponível em modelos com capacidade para 6 ou 8 tabuleiros Gastronorm GN 1/3, é uma solução versátil para diferentes necessidades de exposição. Para sushi e pratos delicados, a versão com evaporador duplo oferece condições de temperatura otimizadas, garantindo a máxima frescura.

### Aplicações

Este equipamento é indispensável para restaurantes, bares, pastelarias, hotéis e cafetarias que necessitam de expor alimentos frescos, como tapas, entradas, queijos, carnes frias, e especialmente sushi. É ideal para balcões de serviço, balcões de apoio em cozinhas abertas ou montras de atendimento, onde a visibilidade e a conservação rigorosa são prioritárias. A sua versatilidade permite adaptar-se a diversos contextos, desde estabelecimentos de grande volume a negócios com oferta mais especializada.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção interior	Aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Portas</b>	De correr de vidro
<b>Tipo de vitrine</b>	Vidro curvo
<b>Unidade de refrigeração</b>	Incorporada
<b>Iluminação</b>	LED (com proteção interior)
<b>Refrigeração</b>	Placa fria
<b>Refrigerante</b>	R-600a (ecológico)
<b>Controlo de temperatura</b>	Eletrónico com visor digital
<b>Temperatura de trabalho</b>	-1°C a +2°C
<b>Capacidade GN 1/3 (40mm prof.)</b>	8 tabuleiros (modelo de 1740 mm)
<b>Dimensões (mm)</b>	1740 x 400 x 250
<b>Potência elétrica (KW)</b>	0,11
<b>Tensão de trabalho</b>	230 V 1+N - 50 Hz
<b>Equipamento adicional</b>	Drenagem, Interruptor iluminado
<b>Limpeza</b>	Interior com juntas curvas para fácil limpeza
<b>Vitrines Sushi</b>	Evaporador duplo de alto desempenho, bandeja perfurada para sushi