

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

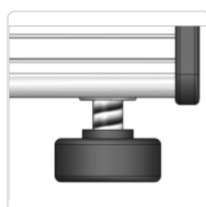
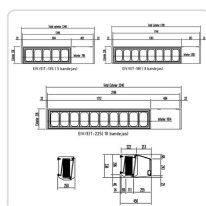


Vitrine Refrigerada de Mesa para Tapas e Pizzas 1340mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060595	Modelo:	EBE-150-G
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630015523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
-------	--------

EAN	8434630015523
Modelo	EBE-150-G
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de mesa com 1340mm de comprimento, ideal para exposição de 5 cubas GN 1/4. Mantém produtos entre 3 °C e 8 °C com refrigeração ventilada e controlo eletrónico.

Descricao Completa

Este equipamento é uma vitrine refrigerada de mesa, projetada para a apresentação e conservação de produtos a temperaturas entre 3 °C e 8 °C, ideal para manter a qualidade dos alimentos frescos em balcões de serviço.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1340 x 350 x 450 mm
Temperatura de Trabalho	3 °C a 8 °C
Sistema de Refrigeração	Ventilado
Evaporação Condensados	Automática
Nível Sonoro	40 dBA
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico com display LED
Prateleiras	2, ajustáveis em altura
Acesso ao Produto	2 portas deslizantes traseiras

Iluminação Interna	Sim
Tipo de Cubeta GN	GN 1/4
Número de Cubas GN	5
Potência Elétrica	0,102 kW
Potência Frigorífica	0,169 kW
Tampa Superior	Não

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é ideal para a exposição e conservação de tapas, pizzas, sandes e outros produtos frescos em diversos estabelecimentos. É particularmente adequada para:

- Snack-bares e tascas que servem petiscos e pratos rápidos.
- Pizzarias e restaurantes com serviço de take-away ou balcão.
- Cafés com cozinha e pastelarias que oferecem produtos de charcutaria ou pastelaria fria.
- Roulotés e food trucks que necessitam de uma solução compacta para exposição refrigerada.
- Cantinas e refeitórios para a apresentação de saladas ou sobremesas frias.

Vitrine Refrigerada de Mesa — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos entre 3 °C e 8 °C, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.
- **Exposição Atraente:** A iluminação interna e o design permitem uma apresentação apelativa dos produtos, estimulando a compra por impulso.
- **Distribuição Homogênea do Frio:** O sistema de refrigeração ventilado assegura uma temperatura consistente em todo o interior da vitrine.
- **Controlo Preciso:** O termostato eletrónico com display LED oferece uma monitorização e ajuste fácil da temperatura.
- **Manutenção Simplificada:** A evaporação automática da água condensada e o acesso traseiro facilitam a limpeza e a reposição de stock.

Qual a capacidade desta vitrine em termos de cubas GN?

Esta vitrine está dimensionada para acomodar 5 cubas GN 1/4, permitindo uma boa variedade de produtos em exposição.

?

É possível ajustar a temperatura de funcionamento?

Sim, a vitrine possui um termostato eletrônico com display LED que permite regular e monitorizar a temperatura de trabalho entre 3 °C e 8 °C.

Como é feita a reposição dos produtos e a limpeza?

A reposição e o acesso para limpeza são realizados através das duas portas deslizantes localizadas na parte traseira da vitrine, facilitando a operação por parte do staff.

Esta vitrine é adequada para uso em balcões com espaço limitado?

Sim, com as suas dimensões compactas de 1340 x 350 x 450 mm, é uma solução de mesa ideal para balcões e áreas de serviço com espaço otimizado.

A vitrine inclui iluminação interna?

Sim, todas as vitrines deste modelo estão equipadas com iluminação interna para realçar a apresentação dos produtos e aumentar a sua visibilidade.