

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

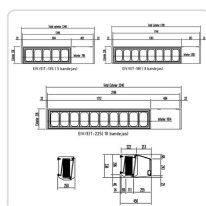


Vitrine Refrigerada de Mesa para Tapas e Pizzas 2240mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060596	Modelo:	EBE-200-G
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630015530

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630015530
Modelo	EBE-200-G
Instalação	De Bancada

Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de mesa com 2240mm, ideal para exposição e conservação de tapas, pizzas e outros produtos entre 3 °C e 8 °C. Inclui 2 prateleiras ajustáveis e iluminação.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada de mesa, com 2240mm de comprimento, foi concebida para a exposição e conservação de produtos alimentares a temperaturas entre 3 °C e 8 °C, garantindo a frescura ideal para o serviço. O seu sistema de refrigeração ventilado assegura uma distribuição homogénea do frio no interior.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	2240 x 336 x 222 mm
Temperatura de trabalho	3 °C a 8 °C
Sistema de refrigeração	Ventilado
Evaporação da água condensada	Automática
Nível sonoro	40 dB(A)
Controlo de temperatura	Termostato eletrónico com display LED
Prateleiras	2, ajustáveis em altura
Acesso ao produto	2 portas deslizantes traseiras
Iluminação	Sim

Potência elétrica	0,102 kW
Potência frigorífica	0,169 kW
Compatibilidade GN	Cubetas GN 1/4

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para estabelecimentos que necessitam de expor produtos refrigerados de forma apelativa e higiénica. Perfeita para snack-bares, pastelarias com confeção, restaurantes de tapas, pizzarias, roulotes, food trucks e cafés com serviço de refeições rápidas. Garante a correta conservação de tapas, fatias de pizza, sandes, sobremesas e saladas, mantendo-os à temperatura de serviço.

Vitrine Refrigerada de Mesa — Principais Vantagens

- **Exposição Otimizada:** Design que maximiza a visibilidade dos produtos, com iluminação interna para realçar a apresentação.
- **Conservação Eficaz:** Mantém uma temperatura homogénea entre 3 °C e 8 °C, essencial para a segurança alimentar e frescura dos produtos.
- **Acesso Prático:** Portas deslizantes traseiras facilitam a reposição e o serviço, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Higiene Assegurada:** Superfícies de fácil limpeza e sistema de evaporação automática da água condensada contribuem para um ambiente higiénico.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de produtos, desde tapas e pizzas a sobremesas e saladas, adaptando-se a diversas ementas.