

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

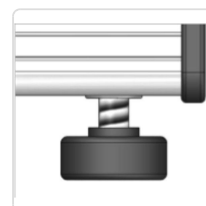


Vitrines Refrigeradas para Tapas GN 1/4 - 1790mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060597	Modelo:	EBE-100-I
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630015547

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630015547
Modelo	EBE-100-I

Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para tapas e produtos frescos. Com 1790mm, 8 cubas GN 1/4, refrigeração ventilada e portas deslizantes traseiras. Mantém 3 °C a 8 °C. Ideal para a hotelaria.

Descricao Completa

vitrine refrigerada para tapas — Vitrines Refrigeradas para Tapas GN 1/4 — Principais Vantagens

Desenvolvida para a hotelaria e restauração, esta vitrine refrigerada (ou vitrina refrigerada) oferece a solução ideal para a conservação e exposição de tapas e produtos frescos. O seu design funcional assegura uma apresentação apelativa, estimulando o consumo e otimizando o espaço no balcão do seu estabelecimento.

Com um sistema de refrigeração ventilado e uma ampla faixa de temperatura de 3 °C a 8 °C, esta vitrine garante a manutenção de diferentes tipos de produtos na temperatura ideal de consumo. A distribuição homogênea do frio, aliada à evaporação automática da água condensada, assegura a frescura e qualidade dos alimentos, minimizando a manutenção.

Equipada com termostato eletrónico e display LED, permite um controlo preciso da temperatura, essencial para a segurança alimentar e satisfação do cliente. As duas prateleiras ajustáveis em altura e a iluminação interna maximizam a visibilidade e a adaptabilidade a diversas necessidades de exposição.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes, bares, cafetarias e hotéis que pretendam apresentar tapas, saladas, sobremesas ou outros produtos frescos de forma eficiente e higiénica.

Ideal para balcões de serviço, oferece acesso fácil aos produtos através de portas deslizantes traseiras, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta procura.

A sua versatilidade permite a utilização em buffets, áreas de pequeno-almoço ou zonas de "grab-and-go", onde a rápida substituição e visibilidade dos produtos são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1790 x 336 x 222
Tipo de cuba GN	1/4 GN
Número de cubas GN	8
Potência elétrica (KW)	0,102
Potência frigorífica (KW)	0,169
Temperatura de trabalho	3 °C a 8 °C
Sistema de refrigeração	Ventilado
Evaporação de água	Automática (condensada)
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 interna	Sim