

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



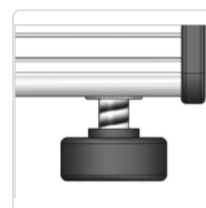
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Tapas e Pizzas GN 1/4 - 1340mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060598	Modelo:	EBE-150-I
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630015554

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630015554
Modelo	EBE-150-I
Instalação	De Bancada

Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de mesa (1340x336x222 mm) para tapas e pizzas, com 5 cubas GN 1/4. Refrigeração ventilada 3-8°C e iluminação para exposição eficiente.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Tapas e Pizzas — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de mesa, ideal para apresentação, conservação e exposição de produtos em ambiente profissional, como em espaços de restauração e hotelaria. Proporciona uma solução eficiente e higiénica para manter tapas, pizzas e outros alimentos frescos e visíveis para os seus clientes.

Equipada com refrigeração ventilada, garante uma distribuição homogénea do frio em todo o interior do equipamento, mantendo a temperatura ideal de consumo entre 3 °C e 8 °C. A incorporação de termostato eletrónico e termómetro com display LED assegura um controlo preciso e monitorização constante da temperatura.

Concebida para a máxima praticidade, a vitrine inclui duas prateleiras ajustáveis em altura para otimização do espaço e duas portas deslizantes traseiras para uma reposição fácil e rápida dos produtos. Para realçar a exposição, todas as vitrines dispõem de iluminação interna, tornando os seus produtos ainda mais apelativos.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para bares, restaurantes, cafetarias e estabelecimentos de hotelaria que necessitem de expor e conservar tapas e pizzas em condições ótimas. Ideal para buffets, áreas de self-service ou como um elemento decorativo e funcional no balcão, permitindo que os produtos estejam sempre frescos e acessíveis. A sua construção robusta e eficiente é ideal para ambientes de uso intensivo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1340 x 336 x 222
Tipo cubeta GN	1/4 GN
Número de cubas GN	5
Potência elétrica (KW)	0,102
Potência frigorífica (KW)	0,169
Temperatura de trabalho	3 °C a 8 °C
Sistema de refrigeração	Ventilado
Evaporação da água	Automática
Nível sonoro (dbA)	40
Portas traseiras	2 deslizantes
Iluminação interna	Sim
Tampa	Sim