

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

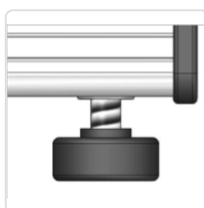
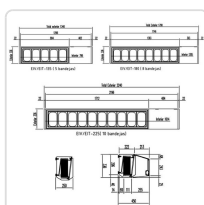


Vitrine Refrigerada de Mesa para Tapas e Pizzas 2240mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060610	Modelo:	EBE-200-I
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630015561

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630015561

Modelo	EBE-200-I
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de mesa com 2240mm, capacidade para 10 cubas GN 1/4, ideal para tapas e pizzas. Mantém produtos entre 3 °C e 8 °C com refrigeração ventilada.

Descrição Completa

Esta vitrine refrigerada de mesa foi concebida para a exposição e conservação de tapas, pizzas e outros produtos, mantendo-os entre 3 °C e 8 °C. O seu sistema de refrigeração ventilado assegura uma temperatura homogênea em todo o interior.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x P x A)	2240 x 350 x 450 mm
Capacidade GN	10 cubas GN 1/4
Potência Elétrica	0,102 kW
Potência Frigorífica	0,169 kW
Temperatura de Trabalho	+3 °C a +8 °C
Sistema de Refrigeração	Ventilado
Evaporação de Condensados	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

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é ideal para a exposição de produtos em snack-bares, tascas, roulotes, food trucks, pizzarias, e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. Permite manter tapas, saladas, ingredientes de pizza ou sobremesas à temperatura ideal de serviço, aumentando a atratividade visual para o cliente.

Vitrine Refrigerada de Mesa — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos frescos e seguros entre 3 °C e 8 °C, ideal para uma vasta gama de produtos.
- **Exposição Atraente:** A iluminação interna e o design permitem uma apresentação apelativa dos produtos, incentivando o consumo.
- **Temperatura Uniforme:** O sistema de refrigeração ventilado e a geometria interna garantem uma distribuição homogénea do frio em todas as prateleiras.
- **Controlo Preciso:** Termostato eletrónico com display LED para uma monitorização e ajuste fácil da temperatura.
- **Manutenção Simplificada:** Evaporação automática da água condensada e acesso fácil ao produto através das portas deslizantes traseiras.

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 10 cubas GN 1/4, ideal para uma variedade de tapas ou ingredientes.

É adequada para exposição de pizzas?

Sim, a sua ampla faixa de temperatura de 3 °C a 8 °C e a capacidade GN 1/4 tornam-na perfeita para ingredientes de pizza ou fatias de pizza pré-preparadas.

Como é feita a manutenção da temperatura?

A vitrine possui um sistema de refrigeração ventilado que assegura uma temperatura homogénea e um termostato eletrónico com display LED para controlo preciso.

É fácil de limpar?

Sim, o acesso ao interior é facilitado pelas duas portas deslizantes traseiras, e a evaporação automática da água condensada reduz a necessidade de intervenção manual.

Pode ser utilizada em balcões com espaço limitado?

Com uma profundidade de 350 mm, esta vitrine de mesa é compacta e adequada para balcões e áreas de serviço com espaço otimizado.