

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

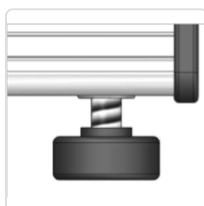
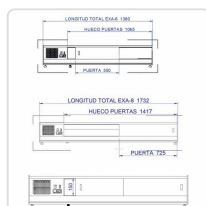
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Vitrine Refrigerada para Tapas e Pizzas 6 GN 1/3 Curva

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060224	Modelo:	BSZ-100
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014960

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014960
Modelo	BSZ-100

Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3, ideal para exposição e conservação de tapas, pizzas e ingredientes. Temperatura de -1 a +2°C.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada de bancada, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3, foi concebida para a exposição e conservação de tapas, pizzas ou ingredientes frescos. A sua construção robusta em aço inoxidável e refrigeração eficiente garantem a manutenção ideal da temperatura dos alimentos, entre -1 e +2°C.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Vitrine Refrigerada de Bancada
Capacidade GN	6 x GN 1/3
Profundidade GN	40 mm
Dimensões (LPA)	1380 x 415 x 270 mm
Temperatura de Trabalho	-1 a +2°C
Refrigeração	Frio de Placas
Refrigerante	R-600a (Ecológico)
Construção Interior	Aço Inoxidável
Design	Vidro Curvo com Portas Deslizantes
Iluminação	LED com Proteção

Controlo de Temperatura	Eletrónico com Visor Digital
Tensão	230 V 1N~
Frequência	50 Hz
Potência Elétrica	0,105 kW
Potência Frigorífica	0,169 kW
Dreno	Sim
Limpeza	Interior com juntas curvas
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para a exposição refrigerada de alimentos em diversos estabelecimentos. É particularmente adequada para snack-bares, tascas, roulotes, food trucks, hamburgarias e pizzarias que necessitam de manter ingredientes frescos à vista do cliente. Também é uma solução eficaz para cafés com cozinha, pastelarias com confecção e restaurantes de bairro que servem tapas ou pratos do dia com componentes que requerem refrigeração constante.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- ****Exposição Atraente:**** O design com vidro curvo e iluminação LED valoriza os produtos expostos, captando a atenção dos clientes.
- ****Conservação Eficaz:**** A refrigeração a frio de placas e o controlo eletrónico digital asseguram a manutenção rigorosa da temperatura, prolongando a frescura dos alimentos.
- ****Higiene e Limpeza:**** O interior em aço inoxidável com juntas curvas facilita a limpeza diária, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- ****Eficiência Energética:**** A iluminação LED e o refrigerante R-600a contribuem para um menor consumo energético e um impacto ambiental reduzido.
- ****Pronta a Usar:**** Fornecida montada, a vitrine está pronta para ser instalada e utilizada de imediato na sua área de preparação ou serviço.

Qual a capacidade desta vitrine em tabuleiros GN?

Esta vitrine tem capacidade para 6 tabuleiros Gastronorm GN 1/3, com uma profundidade máxima de 40 mm.

?

Qual a gama de temperatura de funcionamento?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre -1°C e +2°C, ideal para a conservação segura de alimentos frescos.

O interior é fácil de limpar?

Sim, o interior da vitrine é construído em aço inoxidável com juntas curvas, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção da higiene.

Que tipo de refrigeração utiliza esta vitrine?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração a frio de placas, com unidade incorporada e refrigerante ecológico R-600a, garantindo uma distribuição uniforme do frio.

É adequada para exposição de saladas e outros ingredientes?

Sim, além de tapas e pizzas, esta vitrine é perfeitamente adequada para a exposição e conservação de saladas, molhos, queijos e outros ingredientes que necessitem de refrigeração constante.