

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



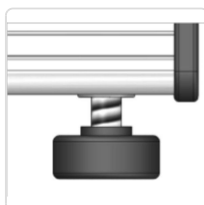
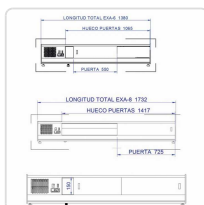
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada de Bancada 6 GN 1/3 -1 a +2°C Vidro Curvo

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060222	Modelo:	EXA-6 C HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014953
		Dimensões:	1380 x 415 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EXA-6 C HC

EAN	8434630014953
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com vidro curvo, capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3 e temperatura de -1 a +2°C. Ideal para exposição de alimentos frescos.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada de bancada, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3, foi concebida para a exposição e manutenção de alimentos frescos a temperaturas entre -1°C e +2°C, ideal para balcões de serviço.

vitrine refrigerada alimentos — Características Técnicas

Construção Interior	Aço inoxidável
Tipo de Vidro	Curvo
Portas	Correr em vidro
Unidade de Refrigeração	Incorporada
Iluminação	LED
Tipo de Refrigeração	Placa fria
Gás Refrigerante	R-600a (ecológico)
Drenagem	Sim
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital

Capacidade	6 tabuleiros GN 1/3
Profundidade Tabuleiros	40 mm
Temperatura de Trabalho	-1 a +2°C
Dimensões (LxPxA)	1380 x 415 x 270 mm
Potência Elétrica	0,11 kW
Limpeza	Interior com juntas curvas

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é uma solução robusta para a exposição refrigerada de alimentos em diversos estabelecimentos. É ideal para pastelarias com serviço de cafetaria, snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes de bairro que servem pratos do dia, marisqueiras para exposição de marisco fresco, ou até mesmo em rouletes e food trucks que necessitem de manter ingredientes ou pratos frios à vista do cliente.

Vitrine Refrigerada de Bancada — Principais Vantagens

- **Exposição Otimizada:** O vidro curvo e a iluminação LED garantem uma apresentação apelativa dos alimentos, aumentando a visibilidade e o apelo visual.
- **Eficiência Energética:** A iluminação LED de baixo consumo e o gás refrigerante ecológico R-600a contribuem para a redução dos custos operacionais e um menor impacto ambiental.
- **Higiene Superior:** O interior em aço inoxidável com juntas curvas facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico de temperatura com visor digital permite manter os alimentos na faixa ideal de -1°C a +2°C, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com tabuleiros GN 1/3 de 40 mm de profundidade, oferece flexibilidade para expor uma variedade de produtos, desde saladas a sobremesas.

Qual a capacidade desta vitrine?
Esta vitrine tem capacidade para 6 tabuleiros Gastronorm GN 1/3, com uma profundidade máxima de 40 mm.
Qual a temperatura de funcionamento?

A temperatura de trabalho desta vitrine é ajustável entre -1°C e +2°C, ideal para a conservação de alimentos frescos.

É fácil de limpar e manter?

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

Que tipo de refrigeração utiliza?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração por placa fria, com uma unidade incorporada e gás refrigerante ecológico R-600a.

Pode ser utilizada para exposição de sushi?

Embora esta vitrine seja adequada para diversos alimentos frescos, a linha de produtos inclui modelos específicos para sushi com evaporador duplo e bandeja perfurada, otimizados para as exigências de temperatura deste tipo de produto.