



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

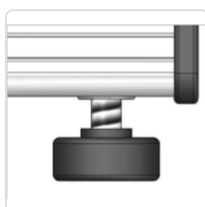
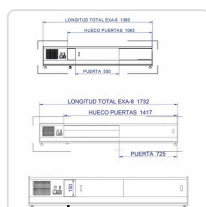
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Vitrine Refrigerada Expositora 8x GN 1/3 -1 a +2°C para Balcão

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060221	Modelo:	EXA-8 C HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014946

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014946
Modelo	EXA-8 C HC
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de balcão com capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3. Mantém alimentos entre -1°C e +2°C, com iluminação LED e controlo digital.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada expositora, com capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3, mantém alimentos frescos entre -1°C e +2°C, ideal para apresentação de produtos em balcões de serviço.

vitrine refrigerada — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1740 x 400 x 250 mm
Capacidade	8x GN 1/3 (profundidade 40 mm)
Potência Elétrica	0.11 kW
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Temperatura de Trabalho	-1 a +2°C
Refrigerante	R-600a (ecológico)
Construção Interior	Aço inoxidável
Portas	Correr de vidro
Tipo de Vidro	Curvo
Refrigeração	Placa fria (evaporador duplo para versão Sushi)
Controlo	Eletrónico com visor digital
Iluminação	LED com proteção
Drenagem	Sim
Limpeza	Juntas curvas no interior

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é uma solução eficaz para a exposição refrigerada de alimentos em diversos estabelecimentos:

- Snack-bares e cafés com serviço de refeições rápidas
- Roulotes e food trucks para exposição de ingredientes ou pratos frios
- Restaurantes de sushi e marisqueiras para apresentação de frescos
- Pastelarias e padarias com oferta de salgados frios
- Cantinas e refeitórios para exposição de saladas e sobremesas
- Hotéis e buffets para serviço de pequeno-almoço ou almoço

Vitrine Refrigerada Expositora — Principais Vantagens

- **Visibilidade Otimizada:** O vidro curvo e a iluminação LED realçam a apresentação dos alimentos, atraindo o cliente.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico com visor digital assegura a manutenção da temperatura ideal para a segurança alimentar.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção em aço inoxidável e juntas curvas facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil.
- **Eficiência Energética:** Iluminação LED de baixo consumo e refrigerante R-600a contribuem para a sustentabilidade e redução de custos operacionais.
- **Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de alimentos, desde tapas e saladas a sushi, com capacidade para tabuleiros GN 1/3.

Qual a capacidade desta vitrine?

Esta vitrine tem capacidade para 8 tabuleiros Gastronorm GN 1/3, com uma profundidade máxima de 40 mm.

Que tipo de refrigeração utiliza?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração por placa fria, com unidade incorporada e refrigerante ecológico R-600a. A versão para sushi incorpora um evaporador duplo de alto desempenho.

É fácil de limpar?

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

Qual a temperatura de funcionamento?

A temperatura de trabalho desta vitrine varia entre -1°C e +2°C, ideal para a conservação e exposição de diversos alimentos frios.

Esta vitrine é adequada para sushi?

Sim, existe uma versão específica para sushi que incorpora um evaporador duplo de alto desempenho e uma bandeja interior perfurada, concebida para as condições mais exigentes de manutenção de temperatura para este tipo de produto.