

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



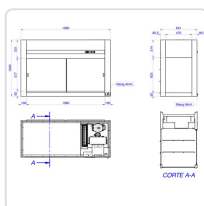
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada de Exposição 1590 mm | +4°C a +12°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092506	Modelo:	SSVF-16-F
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050425
Modelo	SSVF-16-F

Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de exposição com 1590 mm de comprimento, ideal para manter alimentos frescos entre +4 °C e +12 °C. Construção robusta em aço inoxidável, perfeita para balcões de serviço.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada foi concebida para a conservação e exposição eficaz de alimentos, mantendo uma temperatura uniforme entre +4 °C e +12 °C através de um sistema de ventilação.

Características Técnicas

Dimensões (C x P x A)	1590 x 650 x 1000 mm
Potência Elétrica	0,505 kW
Temperatura de Funcionamento	+4 °C a +12 °C
Voltagem	230V
Frequência Elétrica	50 Hz
Material	Aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital
Tipo de Portas	Deslizantes (lado operador), Metacrilato com dobradiças (lado público)
Base	Isolada em aço inoxidável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para a exposição refrigerada de sobremesas, sandes, saladas e outros produtos frescos em cafés, pastelarias, snack-bares, restaurantes com serviço de buffet e cantinas. É adequada para hotéis, roulotes e food trucks que necessitem de uma solução robusta para o serviço direto ao cliente, garantindo a visibilidade e a conservação dos alimentos.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Sistema de ventilação que assegura uma temperatura uniforme e constante para a frescura dos alimentos.
- **Design Funcional:** Portas deslizantes para o operador e portas de metacrilato com dobradiças para o público, facilitando o serviço e o auto-serviço.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso:** Termóstato eletrónico com leitura digital para uma regulação exata da temperatura de conservação.
- **Versatilidade de Instalação:** Base isolada que permite a colocação em qualquer tipo de superfície, sem necessidade de um elemento refrigerado inferior.

Qual a gama de temperatura de funcionamento desta vitrine?

Esta vitrine opera numa gama de temperatura de +4 °C a +12 °C, ideal para a conservação de diversos alimentos frescos, garantindo a sua segurança e qualidade.

Como é feita a instalação desta vitrine refrigerada?

O modelo possui uma base isolada em aço inoxidável, permitindo a sua instalação direta sobre qualquer tipo de superfície, sem necessidade de um elemento refrigerado subjacente. É fornecida montada.

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

É ideal para a exposição de sobremesas, sandes, saladas, iogurtes, frutas e outros produtos de charcutaria ou pastelaria que necessitem de refrigeração para manter a frescura.

Quais os materiais de construção e acabamento da vitrine?

A vitrine é fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, garantindo durabilidade, higiene e uma estética profissional. As portas são de vidro deslizantes e metacrilato transparente.

Como é o acesso aos produtos para o cliente e para o operador?

Do lado do operador, a vitrine dispõe de portas de vidro deslizantes para fácil acesso. Do lado do serviço público, possui portas de metacrilato transparente com dobradiças, permitindo o auto-serviço.