

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

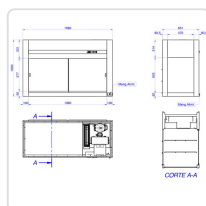


Vitrine Refrigerada para Balcão 1590mm — +4°C a +12°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092507	Modelo:	SSVF-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050432

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050432
Modelo	SSVF-16

Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada ventilada para exposição de alimentos, com temperatura de +4°C a +12°C. Dimensões 1590x650x1000mm. Ideal para instalação sobre balcões de self-service.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada foi concebida para a conservação e exposição de alimentos, mantendo uma temperatura uniforme entre +4°C e +12°C. É ideal para instalação sobre balcões de self-service, otimizando o espaço e a apresentação.

Características Técnicas

Dimensões (L 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
Sistema de Refrigeração	Ventilado (temperatura interior uniforme)
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital
Acesso a Produtos	Portas de vidro deslizantes (lado empregados), portas de metacrilato transparente com dobradiças (lado público)

Instalação

Para montar sobre balcões de self-service com cuba ou placa refrigerada (não incluída)

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é uma solução robusta para a exposição e conservação de alimentos em ambientes de serviço de sala. É ideal para:

- Restaurantes com serviço de buffet ou self-service
- Cantinas empresariais, escolares e hospitalares
- Hotéis e unidades de alojamento com pequeno-almoço ou refeições
- Cafés e pastelarias com oferta de refeições ligeiras e sobremesas
- Catering e eventos que exijam apresentação refrigerada de alimentos

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos frescos e seguros, prolongando a sua vida útil.
- **Apresentação Apelativa:** O design em aço inoxidável e as portas transparentes valorizam a exposição dos produtos.
- **Controlo Preciso:** Termóstato eletrónico digital para uma regulação exata da temperatura.
- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável 18/10 garante resistência e longevidade em uso intensivo.
- **Fácil Acesso:** Portas deslizantes para o pessoal e de dobradiça para o cliente facilitam o serviço.

Como é feita a instalação desta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para ser instalada sobre balcões de self-service que possuam uma cuba ou placa refrigerada, garantindo uma integração perfeita no seu sistema de serviço.

Qual a gama de temperatura que esta vitrine mantém?

A vitrine opera numa gama de temperatura controlada entre +4°C e +12°C, ideal para a conservação segura e eficaz de uma vasta gama de alimentos prontos a servir.

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

É adequada para a exposição de saladas, sobremesas, sanduíches, frutas, iogurtes e outros produtos que necessitem de refrigeração para manter a frescura e segurança alimentar.

Como é feita a limpeza e manutenção?

Fabricada em aço inoxidável 18/10, a limpeza é simplificada. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e panos macios. O sistema de refrigeração ventilado requer verificações periódicas para assegurar o bom funcionamento.

Esta vitrine pode ser usada em qualquer balcão?

Este modelo específico (SVF-16) é projetado para ser montado sobre balcões de self-service com cuba ou placa refrigerada. Para outras superfícies, existe uma versão com base isolada (SVF-16-F), mas não é este o modelo em questão.