

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

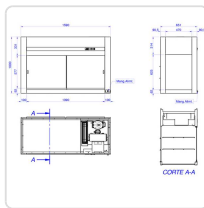


Vitrine Refrigerada Expositora 1590mm, Temperatura +4°C a +12°C

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

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional de 1590mm, ideal para exposição e conservação de alimentos entre +4°C e +12°C. Base isolada para instalação versátil.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Expositora — Principais Vantagens

Concebida para a conservação e exposição otimizada de alimentos, esta vitrine refrigerada (ou expositor refrigerado) cumpre as elevadas exigências do setor HORECA. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração movimentados.

O sistema de ventilação interno assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre +4 °C e +12 °C, mesmo com uma temperatura ambiente de 32 °C. Esta consistência térmica é crucial para prolongar a frescura dos produtos e manter a sua qualidade, minimizando o desperdício alimentar.

A versatilidade de instalação é uma das suas grandes virtudes: o modelo com base isolada permite a colocação sobre qualquer tipo de superfície, não exigindo elementos refrigerados pré-existentes. O controlo preciso da temperatura através de um termóstato eletrónico com leitura digital oferece total segurança e conformidade com as normas sanitárias.

Aplicações

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de expor e manter alimentos refrigerados durante o serviço. É perfeita para restaurantes, pastelarias, cafés, hotéis e buffets, onde a apresentação é tão importante quanto a conservação dos alimentos.

As portas de vidro deslizantes do lado do pessoal e as portas de metacrilato transparente com dobradiças para o público facilitam o acesso e a visualização dos produtos, tornando-a uma solução eficiente para o auto-serviço ou para o atendimento assistido.

Devido à sua adaptabilidade de instalação, pode ser integrada em cozinhas industriais, balcões de serviço ou áreas de exposição, oferecendo sempre uma solução prática e higiénica para manter os alimentos à temperatura ideal de consumo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1590 x 650 x 1000
Temperatura de Funcionamento	+4 °C a +12 °C (ambiente 32 °C)
Potência Elétrica	0,505 kW
Voltagem	230V
Frequência Elétrica	50 Hz
Material	Aço inoxidável 18/10 (acabamento acetinado)
Sistema de Arrefecimento	Ventilação forçada
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital
Portas (lado dos empregados)	Vidro deslizantes
Portas (lado do público)	Metacrilato transparente com dobradiças
Fundo da Vitrine	Sim