

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

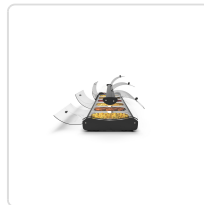
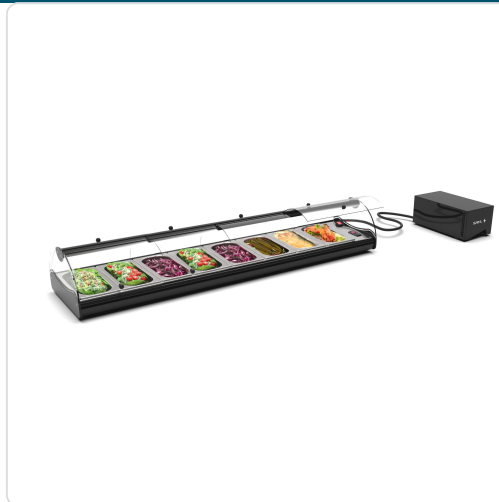


Vitrine Self-Service Refrigerada Estática Black +2/+6°C

Informacoes do Produto

SKU:	SLS8GR	Modelo:	SLS8GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924706
Peso:	50 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-gr-s8gr-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-gr-s8gr-1-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-gr-s8gr-2-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-gr-s8gr-3-scaled.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLS8GR

EAN

8436630924706

Descricao Resumida

Vitrine self-service refrigerada estática black, ideal para exposição de alimentos frescos. Conservação de +2°C a +6°C, com portas de correr traseiras.

Descricao Completa**vitrine refrigerada self-service — Service — Principais Vantagens**

Esta vitrine refrigerada estática foi concebida para self-service, oferecendo uma visibilidade excepcional e manutenção otimizada de alimentos. Perfeita para estabelecimentos que necessitam de expor produtos frescos, garante a conservação ideal entre +2°C e +6°C, mantendo a qualidade e o sabor. O seu design funcional facilita o acesso por parte dos clientes, impulsionando a satisfação e as suas vendas.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este expositor de frio proporciona uma solução robusta e esteticamente apelativa. Com portas de correr traseiras, o reabastecimento é simples e eficiente para a sua equipa, minimizando interrupções durante o serviço. A versatilidade do equipamento adapta-se a diferentes ambientes, desde buffets a áreas de exposição em snack-bares.

Características Técnicas

Peso	50 kg
Gás Refrigerante	R600A 38,5G
Potência	95W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	STATIC COOLING
Sistema de Refrigeração	REMOTE
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de alimentos é mais adequada esta vitrine?

Esta vitrine é ideal para a exposição e conservação de uma vasta gama de alimentos frescos, como sanduíches, saladas, sobremesas e laticínios, mantendo-os numa temperatura segura entre +2°C e +6°C.

2. Quais são as vantagens do sistema de refrigeração estática?

A refrigeração estática oferece uma conservação suave, evitando que os alimentos sequem rapidamente. É particularmente benéfica para produtos delicados que requerem uma humidade e temperatura uniformes, garantindo frescura prolongada.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design otimizado com vidro temperado e portas de correr traseiras facilita a limpeza diária e o reabastecimento. A superfície lisa e acessível permite uma higienização rápida, essencial em qualquer ambiente alimentar.

4. Esta vitrine é adequada para espaços com grande fluxo de clientes?

Absolutamente. Com o seu design de acesso duplo e portas de correr, permite que os clientes se sirvam de forma independente e eficiente. É uma solução excelente para otimizar o fluxo de atendimento em buffets e áreas de self-service.

5. Quais são os requisitos de instalação para este equipamento?

Esta vitrine tem um sistema "plug-in", o que significa que a sua instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica padrão (230V-50Hz). O sistema de refrigeração é remoto, permitindo maior flexibilidade no posicionamento do expositor.