Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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.

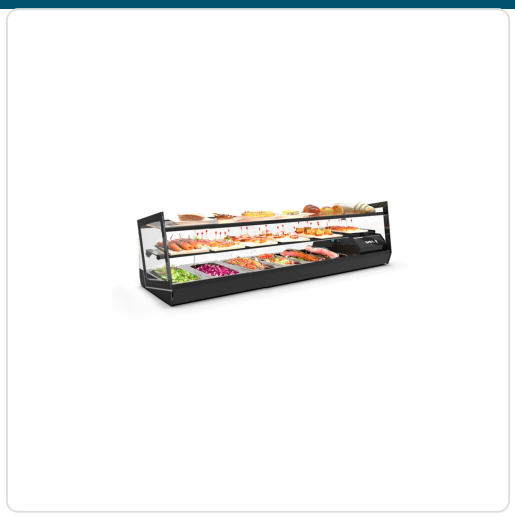
Acesso rapido ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB6	**Modelo:**	SLVCKB6
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630924478
Peso:	55 kg	**Dimensões:**	1320 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-vckb6.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-vckb6-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-vckb6-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-vckb6-3-scaled.jpg,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB6
EAN	8436630924478

Descricao Resumida

> Vitrine refrigerada de balcão com design moderno e retilíneo, ideal para exposição de tapas e sobremesas. Capacidade 6xGN1/3, +2ºC/+6ºC.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para captar a atenção em qualquer estabelecimento, esta vitrine refrigerada combina design moderno com funcionalidade superior. A sua forma reta e acabamento em aço inoxidável conferem um toque de sofisticação, ideal para realçar a apresentação de alimentos, como tapas, em restaurantes, bares e cafetarias. A dupla prateleira em vidro temperado maximiza a capacidade, ao mesmo tempo que protege os produtos expostos. O interior, com um tanque sem ângulos e drenagem integrada, oferece uma limpeza sem esforço, garantindo a higiene e a frescura dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é uma solução versátil para uma variedade de ambientes profissionais. É perfeita para exibir uma seleção fresca de sanduíches e sobremesas em cafetarias, ou para realçar uma vasta gama de tapas e petiscos num balcão de bar. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/3 torna-a ideal para buffets e serviços de catering, permitindo uma organização eficiente e uma

apresentação apelativa dos alimentos refrigerados. A instalação simples 'plug-in' facilita a sua integração em qualquer espaço, sem a necessidade de intervenções complexas, otimizando o seu negócio e proporcionando uma experiência de cliente superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1320x395x360mm
Capacidade	6xGN1/3-40mm
Temperatura	+2ºC a +6ºC
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	55KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine tem uma capacidade otimizada para 6 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a exposição de diversos alimentos de forma organizada e apelativa.

2. Qual a gama de temperaturas que esta vitrine consegue manter?

Concebida para preservar a frescura dos seus produtos, a vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2ºC e +6ºC, garantindo a conservação ideal de alimentos sensíveis.

3. O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o tanque embutido foi desenhado sem ângulos internos e possui um dreno integrado, facilitando significativamente a limpeza diária e assegurando a máxima higiene.

4. Necessito de alguma instalação especial para este modelo?

Não, este modelo de vitrine possui um sistema de instalação 'plug-in', o que significa que é facilmente ligado à corrente elétrica, sem necessidade de montagens complexas ou profissionais especializados.

5. Que tipo de gás refrigerante utiliza esta vitrine?

A vitrine utiliza o gás refrigerante R600a, uma opção eficiente e mais ecológica, demonstrando um compromisso com o desempenho e a sustentabilidade ambiental.