

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

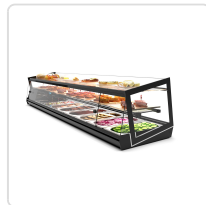
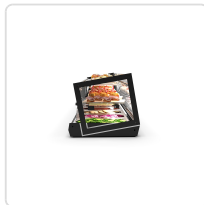


## Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 6xGN1/3

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVCKB6	<b>Modelo:</b>	SLVCKB6
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924478
<b>Peso:</b>	55 kg	<b>Dimensões:</b>	1320 x 395 x 360 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

## Descricao Resumida

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

## 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	+2°C a +6°C
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 +2°C e +6°C, 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.