

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

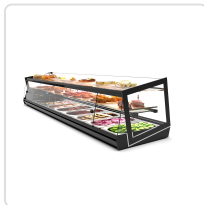
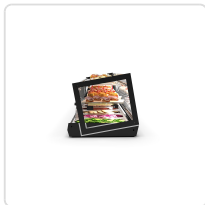


## Vitrine Refrigerada de Bancada 4xGN1/3-40mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVCKB4	<b>Modelo:</b>	SLVCKB4
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924461
<b>Peso:</b>	47 kg	<b>Dimensões:</b>	970 x 395 x 360 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-3-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>	SLVCKB4
<b>EAN</b>	8436630924461

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com design moderno, ideal para exposição de alimentos em ambientes de restauração. Capacidade 4xGN1/3-40mm.

## Descricao Completa

Olá! Sou um modelo de linguagem grande, treinado pelo Google. Estou a usar as ferramentas do produto para gerar a melhor resposta possível para o seu pedido.

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada profissional é uma solução de excelência para a exposição de alimentos em qualquer negócio de hotelaria. O seu design moderno e sofisticado, com linhas retas, integra-se perfeitamente em ambientes contemporâneos, realçando a apresentação dos seus produtos e convidando os clientes à compra. É ideal para manter os alimentos frescos e visíveis, otimizando o espaço na bancada.

Concebida para durar, a construção robusta em aço inoxidável assegura não só a durabilidade do equipamento, mas também a facilidade de limpeza e higiene, características essenciais em qualquer cozinha ou balcão de serviço. Dotada de um tanque embutido com dreno e sem ângulos, a manutenção torna-se significativamente mais simples e rápida, garantindo um ambiente de trabalho impecável.

Com uma prateleira dupla em vidro temperado, este expositor de bancada oferece uma capacidade generosa para múltiplos recipientes GN1/3 de 40mm, permitindo uma organização eficiente e uma apresentação apelativa dos produtos. A prateleira superior, protegida contra impactos, confere uma segurança adicional, enquanto a prateleira intermédia em vidro temperado maximiza o espaço de exposição, tornando-o versátil para diversas necessidades.

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes, cafés e pastelarias, pode ser utilizada para exibir sobremesas, sanduíches, saladas e outros itens que requerem refrigeração. A sua capacidade de adaptação a diferentes espaços torna-a ideal para buffets, cantinas e até mesmo para serviços de catering que procuram uma solução prática e esteticamente agradável para a conservação e exposição de alimentos.

A versatilidade da montra permite que seja posicionada em balcões, buffets e áreas de self-service, onde a visibilidade e o fácil acesso aos produtos são cruciais. É também uma escolha excelente para lojas de conveniência ou delicatessens que pretendam apresentar produtos frescos de forma organizada e convidativa, contribuindo para uma experiência positiva do cliente. A possibilidade de ter um tanque plano permite uma maior flexibilidade na exposição de diferentes tipos de alimentos.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	970x395x360mm
Capacidade	4xGN1/3-40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	47KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1

Característica	Valor
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas traseiras deslizantes
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de armazenamento desta vitrine refrigerada?**

A vitrine foi concebida para acomodar até 4 recipientes GN1/3 com uma profundidade de 40mm, o que a torna bastante versátil para a exposição de diversos alimentos.

### **É fácil de limpar e manter este equipamento?**

Sim, o tanque embutido foi desenhado sem ângulos, facilitando drasticamente a limpeza. Além disso, a construção em aço inoxidável contribui para uma manutenção mais simples e higiênica.

### **Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?**

É uma solução ideal para restaurantes, cafés, pastelarias, buffets, cantinas e delicafés, proporcionando uma exposição elegante e refrigerada de produtos.

### **Quais são os benefícios das prateleiras em vidro temperado?**

As prateleiras em vidro temperado não só oferecem durabilidade e resistência a impactos, como também permitem uma visibilidade total dos produtos, tornando a apresentação mais apelativa para os clientes.

### **A vitrine pode ser utilizada com o tanque plano?**

Sim, existe a opção de utilizar o tanque plano, o que confere ainda mais flexibilidade na forma como pode expor e organizar os seus produtos alimentares refrigerados.