

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.

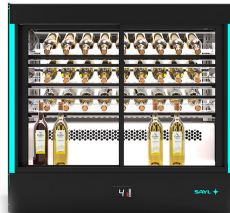
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada para Vinhos 1015mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCPAK-RAA-W	Modelo:	SLCPAK-RAA-W
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921514
Peso:	170 kg	Dimensões:	1015 x 620 x 950 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/compak-raa-wine-cpak-raa-w.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLCPAK-RAA-W
EAN	8436630921514

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de 1015mm, ideal para exposição de vinhos em restaurantes e hotéis. Design elegante com iluminação LED e controlo de temperatura.

Descricao Completa

vitrine refrigerada vinhos — Expositor de Vinhos — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é concebido para realçar a sua seleção de vinhos, garantindo que chegam à mesa com a temperatura ideal. A visibilidade total e a iluminação cuidada de cada prateleira asseguram que as garrafas se destacam, captando a atenção dos seus clientes. A sua conceção otimiza o espaço, tornando-o perfeito para qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria que pretenda oferecer uma experiência de vinho superior.

Com a sua construção robusta e tecnologia de refrigeração avançada, esta montra de vinhos não só preserva a qualidade dos produtos, como também contribui para a eficiência energética do seu negócio. O acesso conveniente através de portas de correr em vidro de câmara facilita o serviço, sendo ideal tanto para self-service como para integração em balcões de bar.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes sofisticados, bares de tapas, adegas ou hotéis que desejam exibir e manter vinhos na temperatura de serviço perfeita. A sua versatilidade permite que seja utilizada como peça central numa sala de jantar, como parte de um balcão de self-service ou integrada discretamente no design do seu bar. É a solução perfeita para qualquer espaço que valorize a apresentação e a preservação dos vinhos.

Este display refrigerado foi desenhado a pensar na funcionalidade e estética, adequando-se a ambientes onde a qualidade e a elegância são primordiais. Garanta aos seus clientes vinhos na sua melhor condição, aumentando assim as suas vendas e a reputação do seu empreendimento.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1015x620x950mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120G)
Potência Frigorífica	1500W
Potência	910W
Peso	170KG
Compressor	SCE18MNX
Prateleiras	2
Classe Climática	Classe C
Tipo de Produto	Refrigeração ventilada
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade
Tipo de Porta	Traseira de correr e frontal
Termóstato	Tátil B4U de alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine é ideal para restaurantes, bares, hotéis e estabelecimentos similares que procuram uma solução elegante e eficiente para a exposição e refrigeração de vinhos.

Qual a capacidade de garrafas por prateleira?

Cada prateleira desta vitrine tem capacidade para 9 garrafas, permitindo uma organização eficiente e uma excelente apresentação dos vinhos.

Qual a faixa de temperatura que a vitrine consegue manter?

A vitrine mantém uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, garantindo que os vinhos são conservados nas condições ideais para servir.

O tipo de vidro utilizado oferece alguma vantagem adicional?

Sim, o vidro duplo, temperado e de baixa emissividade, proporciona um isolamento térmico superior, resultando em maior eficiência energética e menor consumo, além de evitar a condensação.

É possível controlar a iluminação da vitrine remotamente?

Sim, a vitrine dispõe de iluminação LED frontal e lateral, com controlo RGB opcional via comando à distância, permitindo criar diferentes ambientes e impactos visuais.