

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

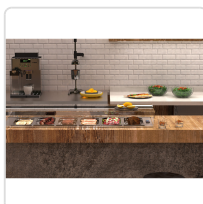
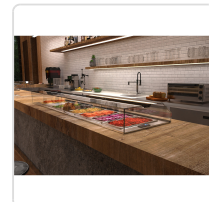
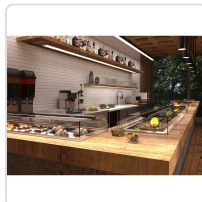


## Cuba Drop-In Refrigerada em Aço Inoxidável D-8R

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLD-8R	<b>Modelo:</b>	SLD-8R
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920067
<b>Peso:</b>	20 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r-3-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r-4-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-grupo-remoto-d-8r-4-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>	SLD-8R
<b>EAN</b>	8436630920067

## Descricao Resumida

Cuba drop-in refrigerada D-8R em aço inoxidável AISI 304 com vidro transparente para exposição de alimentos em self-service ou buffet.

## Descricao Completa

### cuba drop-in refrigerada — Refrigeração Eficiente — Principais Vantagens

Este recipiente refrigerado de encastre, fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece uma solução de refrigeração estática ideal para a exposição de alimentos e bebidas. Com um design de vidro transparente, proporciona uma visibilidade excelente dos produtos, convidando à compra. Garante a manutenção da temperatura entre +2°C e +6°C, essencial para a frescura e segurança alimentar. Possui um sistema de refrigeração remoto e um evaporador estático, que asseguram uma distribuição uniforme do frio sem ressecar os alimentos. A instalação tipo *plug-in* torna-o fácil de integrar em qualquer ambiente de self-service ou buffet.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba de frio torna-a perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes, bares, hotéis, até pastelarias e charcutarias. Pode ser utilizada para expor uma variedade de produtos refrigerados, como saladas, sobremesas, charcutaria, queijos e bebidas. A sua estética moderna e acabamento em aço inoxidável conferem um toque de elegância a qualquer linha de buffet, integrando-se harmoniosamente no espaço de serviço. Ajuda a melhorar a apresentação dos produtos e a otimizar a experiência do cliente, facilitando o acesso aos mesmos em ambientes de self-service.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	20 kg
Gás	R600A 35G
Potência	95W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	180W
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

### Perguntas Frequentes

#### 1. Qual a temperatura de funcionamento deste equipamento?

A cuba refrigerada opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ideal de produtos frescos.

## **2. É fácil de instalar esta unidade de refrigeração?**

Sim, o sistema de instalação é do tipo *plug-in*, o que facilita a sua integração rápida e simples em bancadas ou buffets existentes.

## **3. Que tipo de produtos posso expor na cuba drop-in?**

É perfeita para a exposição de saladas, sobremesas, charcutaria, laticínios e outras iguarias que necessitem de refrigeração estática, com excelente visibilidade.

## **4. Qual a diferença entre refrigeração estática e ventilada?**

A refrigeração estática permite que o frio se distribua naturalmente no espaço. A refrigeração ventilada utiliza ventoinhas para fazer circular o ar frio, resultando numa temperatura mais uniforme mas com potencial de ressecar alimentos não cobertos.

## **5. Este equipamento é adequado para uso em cozinhas profissionais?**

Com certeza. O seu fabrico em aço inoxidável AISI 304 e a eficiência de refrigeração tornam-na uma solução durável e higiénica para qualquer ambiente de restauração profissional.