

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

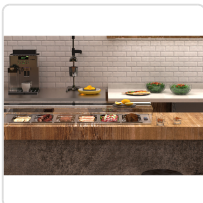
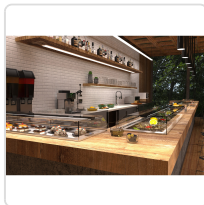


Cuba Refrigerada D-8RZ - Drop-In Estático

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| SKU: | SLD-8RZ | Modelo: | SLD-8RZ |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630920081 |
| Peso: | 20 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-gr-sin-grupo-d-8rz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-gr-sin-grupo-d-8rz-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-gr-sin-grupo-d-8rz-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-gr-sin-grupo-d-8rz-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-gr-sin-grupo-d-8rz-4-scaled.jpg |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLD-8RZ |
| EAN | 8436630920081 |

Descricao Resumida

Cuba refrigerada drop-in D-8RZ, em aço inox AISI 304 com vidro transparente. Ideal para manter alimentos frescos em buffets e self-service.

Descricao Completa

Cuba Refrigerada Drop-In — Cuba Refrigerada Estática — Principais Vantagens

Concebida para uma integração impecável em qualquer balcão de serviço, esta cuba refrigerada drop-in em Aço Inoxidável AISI 304 é a solução ideal para manter os seus produtos frescos e visivelmente atraentes. O design de encastrar garante um acabamento harmonioso com a sua área de exposição, enquanto a refrigeração estática proporciona uma manutenção eficaz da temperatura para a conservação de alimentos, saladas ou sobremesas.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração e hotelaria. Este equipamento permite otimizar o espaço e apresentar os artigos de forma organizada, contribuindo para uma experiência de self-service mais eficiente e apelativa, melhorando a produtividade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este contentor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, buffets, cantinas, pastelarias e hotéis. É ideal para a exposição de saladas, frutas cortadas, sobremesas frias e outros produtos alimentares que requerem um ambiente refrigerado para manter a sua frescura e qualidade. A sua instalação flexível, como uma unidade "drop-in" ou de encastrar, adapta-se a diferentes layouts de balcões e linhas de self-service, maximizando a funcionalidade e a apresentação.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

1. Qual a diferença entre refrigeração estática e ventilada?

A refrigeração estática permite que o ar frio circule naturalmente, ideal para produtos que não devem secar rapidamente. A refrigeração ventilada usa ventoinhas para distribuir o ar frio, garantindo uma temperatura mais uniforme mas podendo secar mais os alimentos.

2. É possível controlar a temperatura desta cuba refrigerada?

Sim, esta cuba está equipada com um termóstato de alta precisão que permite um ajuste e monitorização fácil da temperatura, assegurando que os alimentos são mantidos na faixa ideal de +2°C a +6°C.

3. Quais são as vantagens de optar por um sistema drop-in para o meu negócio?

Os sistemas drop-in oferecem uma integração perfeita no design da sua instalação, otimizando o espaço e criando um ambiente mais estético e funcional. Além disso, facilitam o acesso aos alimentos para clientes e funcionários, melhorando o fluxo de serviço.

4. Esta cuba requer algum tipo de grupo de refrigeração externo?

Sim, o modelo D-8RZ é fornecido "SEM GRUPO", o que significa que necessitará de um sistema de refrigeração externo (remoto) para operar, permitindo maior flexibilidade na instalação e redução de ruído no espaço de atendimento.

5. Que tipo de manutenção é necessária para garantir o bom funcionamento?

Para assegurar o funcionamento eficiente e prolongar a vida útil do equipamento, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior, verificação periódica do compressor e do líquido refrigerante, e a manutenção preventiva por um técnico especializado.