Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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 Drop-In Estática D-8

Informacoes do Produto

SKU:	SLD-8	**Modelo:**	SLD-8
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630920050
Peso:	20 kg		

Imagens do Produto

Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-d-8.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-d-8-1-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-d-8-2-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-d-8-3-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-8b-d-8-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLD-8
EAN	8436630920050

Descricao Resumida

> Vitrine refrigerada drop-in estática com portas deslizantes traseiras, ideal para exposição de alimentos frescos em buffets e linhas de self-service. Integração perfeita no mobiliário existente e eficiência compacta.

Descricao Completa

Refrigeração Integrada — Principais Vantagens

Esta unidade de exposição refrigerada oferece uma integração perfeita no seu balcão, garantindo a conservação ideal de alimentos frescos. Com um design elegante e portas deslizantes traseiras, este expositor para encastrar combina funcionalidade com estética, perfeito para qualquer ambiente de restauração. Proporciona uma visibilidade excelente dos produtos, fundamental para aumentar a atractividade e as vendas no seu negócio.

Concebido para eficiência energética e durabilidade, este equipamento de arrefecimento estático da Sayl assegura que os seus produtos se mantêm à temperatura certa, minimizando o consumo. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante robustez e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais e áreas de buffet.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é uma solução ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de apresentar produtos frescos de forma higiénica e atraente. Adequado para saladas, sobremesas, sanduíches e outros itens que exijam refrigeração constante, este equipamento pode ser facilmente incorporado em buffets, linhas de self-service ou como um complemento em balcões de atendimento.

A versatilidade do aparelho permite a sua utilização em diversas configurações, desde refeitórios empresariais a bares de tapas requintados. A facilidade de acesso através das portas deslizantes traseiras torna-o prático para os operadores, enquanto o sistema de refrigeração estática garante um ambiente de conservação suave, ideal para produtos delicados.

Características Técnicas

Peso	20 kg
Gás Refrigerante	R600A 35G
Potência	95W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2ºC/+6ºC
Compressor	HXD55MA
Potência Frigorífica	180W
Prateleiras	0
Classe Climática	CLIMATE CLASS 3
Tipo de Produto	STATIC COOLING
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual é a capacidade de refrigeração desta vitrine?
Esta vitrine oferece uma faixa de temperatura de +2ºC a +6ºC, ideal para manter alimentos e bebidas frescos e prontos para consumo. O sistema de refrigeração estática garante uma conservação uniforme sem desidratar os produtos.

2. É fácil de instalar a vitrine drop-in?
Sim, o modelo conta com instalação tipo "Plug-In", o que significa que está pronto a usar assim que conectado à corrente elétrica, sem necessidade de instalações complexas. A sua montagem simples permite uma rápida integração no seu espaço.

3. As portas deslizantes são convenientes para o uso em estabelecimentos de restauração?
As portas deslizantes traseiras são projetadas para facilitar o acesso por parte dos funcionários, otimizando o serviço e reabastecimento dos produtos. Este design minimiza a perda de frio e melhora a eficiência operacional.

4. De que material é feita a vitrine e como deve ser limpa?
A vitrine é fabricada em aço inoxidável AISI 304, material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e panos macios para manter o brilho e a durabilidade.

5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos alimentares?
É perfeita para a exposição e conservação de produtos que exigem refrigeração suave, como saladas preparadas, sobremesas, iogurtes, frutas cortadas e laticínios. Ajuda a preservar a frescura e o aspeto visual dos alimentos por mais tempo.