

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

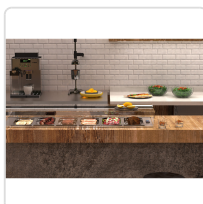
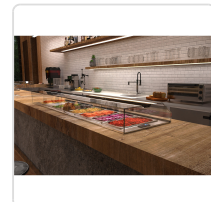
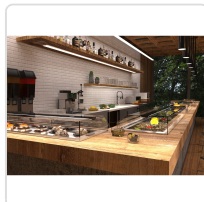


## Vitrine Refrigerada Expositora 8 Lids MI-8RZ

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLMI-8RZ	<b>Modelo:</b>	SLMI-8RZ
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630927189
<b>Peso:</b>	20 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz-3-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz-4-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-gr-mi-8rz-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>	SLMI-8RZ
<b>EAN</b>	8436630927189

## Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada estática com design superfino e máxima transparência. Ideal para balcões de restauração, entre +2°C e +6°C.

## Descricao Completa

### vitrine refrigerada — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição de produtos, esta vitrine refrigerada estática destaca-se pelo seu design superfino e transparência máxima, garantindo uma apresentação impecável dos seus alimentos. Ideal para tapas, coberturas ou outros itens que necessitem de refrigeração constante e visibilidade superior, é um trunfo para qualquer estabelecimento que preze a frescura e o apelo visual.

A sua estrutura pensada para a restauração rápida e bares permite uma integração harmoniosa em qualquer ambiente, otimizando o espaço de balcão. A refrigeração estática assegura uma conservação homogénea, mantendo a temperatura ideal entre +2°C e +6°C, essencial para preservar as propriedades dos alimentos e garantir a satisfação dos seus clientes.

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a snack-bares e hotéis. A sua funcionalidade e o seu design elegante tornam-no indispensável para a exposição refrigerada de iguarias, garantindo que os seus produtos estejam sempre prontos para servir e visualmente apetitosos.

A versatilidade da sua utilização estende-se a buffets de pequeno-almoço, linhas de self-service e áreas de preparação de tapas, onde a apresentação é tão crucial quanto a frescura. A sua construção robusta e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, tornando-a numa escolha prática e eficiente para o quotidiano profissional exigente.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	20 kg
Gás	R600A (RECOMENDADO)
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	Compressor do Cliente
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Instalador Necessário
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	Alto Brilho em Branco Ártico F20

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a principal vantagem do sistema de refrigeração estática?**

A refrigeração estática oferece uma distribuição de frio mais suave e uniforme, ideal para produtos sensíveis, evitando a desidratação e mantendo a sua frescura e aspeto visual por mais tempo no seu estabelecimento.

### **Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos alimentares?**

É perfeitamente adequada para a exposição de tapas, sobremesas, ingredientes frescos para saladas, queijos e outros produtos que requerem refrigeração suave e constante. A sua amplitude térmica de +2°C/+6°C é ideal para diversos alimentos.

### **O compressor já vem incluído no equipamento?**

Não, esta vitrine é fornecida sem um grupo compressor interno. É necessário que o cliente providencie um compressor externo compatível para o seu funcionamento, permitindo maior flexibilidade na instalação.

### **A vitrine requer instalação profissional?**

Sim, a instalação deste equipamento deve ser realizada por um técnico qualificado. Isto garante não só o correto funcionamento da vitrine, como também a segurança e a conformidade com as normas aplicáveis.

### **As portas deslizantes traseiras afetam a eficiência da refrigeração?**

As portas deslizantes traseiras são concebidas para minimizar a perda de frio, facilitando ao mesmo tempo o acesso rápido e ergonómico aos produtos por parte do pessoal. O seu fecho hermético contribui para a manutenção da temperatura interna, apesar da sua funcionalidade prática no dia a dia.