

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

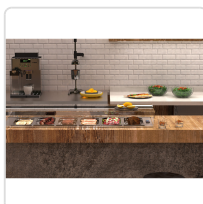
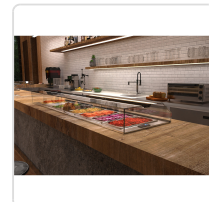
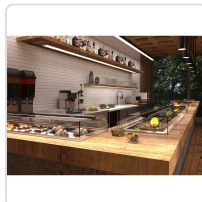
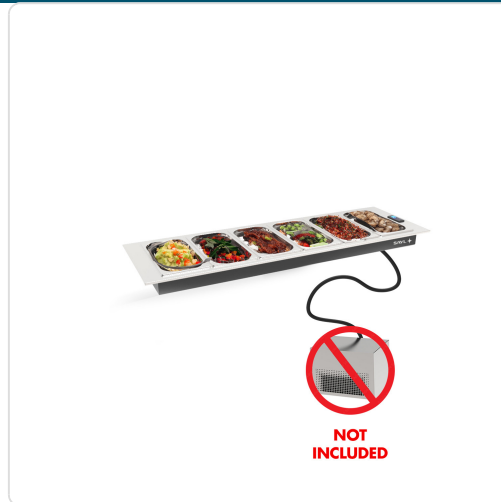


Cuba Refrigerada Drop-In 6 Cubas D-6RZ

Informacoes do Produto

SKU:	SLD-6RZ	Modelo:	SLD-6RZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920074
Peso:	15 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-gr-sin-grupo-d-6rz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-gr-sin-grupo-d-6rz-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-gr-sin-grupo-d-6rz-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-gr-sin-grupo-d-6rz-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-gr-sin-grupo-d-6rz-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLD-6RZ
EAN	8436630920074

Descricao Resumida

Cuba refrigerada drop-in em aço inoxidável AISI 304 para seis cubas, ideal para buffets e self-service. Refrigeração estática para +2°C/+6°C.

Descricao Completa

cuba refrigerada drop-in — Cuba Refrigerada — Principais Vantagens

Este inovador recipiente refrigerado encastrável em aço inoxidável AISI 304 representa uma solução de vanguarda para a manutenção da temperatura de alimentos em ambientes de serviço, como buffets e self-service. Concebida para uma integração perfeita em qualquer balcão, esta opção assegura a máxima eficiência na conservação de produtos frescos. A sua construção robusta e a capacidade para seis cubas tornam-na ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação e a higiene alimentar.

A tecnologia de refrigeração estática garante um arrefecimento uniforme e eficaz, crucial para preservar a qualidade e o sabor dos alimentos. Sem grupo refrigerador integrado, o seu sistema remoto oferece maior flexibilidade de instalação e reduz o ruído no espaço de serviço, contribuindo

para uma experiência mais agradável tanto para clientes como para colaboradores. A facilidade de limpeza e a durabilidade do aço inoxidável complementam as suas vantagens, prometendo um investimento de longa duração.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer tipo de estabelecimento de restauração que sirva refeições em modo buffet ou necessite de manter alimentos refrigerados à vista dos clientes. O seu design "drop-in" permite uma instalação discreta e elegante em linhas de self-service, expositores de saladas, balcões de pequenos-almoços ou áreas de apresentação de sobremesas. É uma escolha excelente para manter frutas, saladas, laticínios e outros produtos frescos à temperatura ideal, realçando a sua frescura e apelando visualmente aos comensais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	15 kg
Gás Refrigerante	R600A 32G
Tensão	230V-50HZ
Amplitude de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	Sem grupo
Classe Climática	CLASSE 3
Tipo de Produto	Refrigeração estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Requer instalador profissional
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta cuba refrigerada?

Esta solução de refrigeração é projetada para acomodar até seis cubas, permitindo uma apresentação organizada e eficiente de diversos alimentos em simultâneo.

É necessário um técnico para a sua instalação?

Sim, a instalação deste equipamento requer um profissional qualificado devido ao seu sistema de refrigeração remoto, garantindo o correto funcionamento e a segurança.

Que tipo de refrigeração utiliza este produto?

O equipamento incorpora um sistema de refrigeração estática, ideal para manter uma temperatura constante e uniforme, preservando a frescura de alimentos delicados.

Qual a faixa de temperatura que a cuba consegue manter?

A cuba foi concebida para operar numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo que os alimentos se mantêm seguros e frescos por mais tempo.

Posso usar este equipamento para apresentar alimentos quentes?

Não, este modelo foi especificamente desenvolvido para refrigeração estática e destina-se exclusivamente à conservação de alimentos frios, não sendo adequado para produtos quentes.