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: 23/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora Minimal MI-6

Informacoes do Produto

SKU:	SLMI-6	**Modelo:**	SLMI-6
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630927141
Peso:	20 kg		

Imagens do Produto

Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-6b-mi-6.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-6b-mi-6-1-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-6b-mi-6-2-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-6b-mi-6-3-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-6b-mi-6-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLMI-6
EAN	8436630927141

Descricao Resumida

> Vitrine refrigerada expositora com design super fino e máxima transparência. Refrigeração estática drop-in, ideal para pastelaria e produtos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Expositora – Principais Vantagens

Concebida para a exposição de alimentos, a vitrine refrigerada Minimal MI-6 destaca-se pelo seu design super fino e transparência máxima, garantindo uma apresentação impecável. Este expositor é ideal para estabelecimentos que buscam otimizar o espaço e destacar os seus produtos com elegância. O sistema de refrigeração estática drop-in assegura a conservação ideal de alimentos frescos.

A construção robusta e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e facilidade de manutenção. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição dos produtos, tornando o equipamento prático para o dia a dia. Desfrute de um controlo preciso da temperatura, essencial para a segurança alimentar do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de exposição é perfeita para pastelarias, cafeterias, restaurantes, e qualquer espaço de restauração que necessite de apresentar doces, sandes, sobremesas ou bebidas refrigeradas. A sua adaptabilidade permite a integração em diferentes ambientes, desde balcões de serviço a zonas de self-service. É uma solução versátil para cozinhas profissionais e hotéis.

Com um design minimalista, o equipamento enquadra-se perfeitamente em decorações modernas e sofisticadas, realçando a atratividade dos produtos expostos. Ideal para captar a atenção dos clientes e impulsionar as vendas de artigos frescos e delicados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	20 kg
Gás Refrigerante	R600A 32G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2ºC/+6ºC
Compressor	HXD55MA
Potência de Refrigeração	180W
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Arrefecimento	Drop-in
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in (ligar à corrente)
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada?
A vitrine opera num intervalo de temperatura de +2ºC a +6ºC, ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos frescos, desde pastelaria a pequenas porções de charcutaria.

Onde pode ser instalada a vitrine Minimal MI-6?
Esta vitrine foi concebida para instalação "drop-in" e é do tipo plug-in, o que significa que é facilmente integrada em balcões existentes e requer apenas uma ligação à corrente elétrica.

Que tipo de portas possui a vitrine expositora?
A vitrine está equipada com portas deslizantes traseiras, que permitem um acesso prático e discreto para o pessoal de serviço, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene.

É fácil de limpar e manter?
Sim, o design super slim e o vidro temperado facilitam a limpeza diária, enquanto os seus componentes internos são de fácil acesso para manutenção regular, assegurando um funcionamento higiénico e eficiente.

Qual a vantagem do sistema de refrigeração estática?
O sistema de refrigeração estática é ideal para produtos delicados, pois mantém a humidade ambiente, evitando que os alimentos sequem. É perfeito para pastelaria e itens que beneficiam de uma refrigeração suave e uniforme.