

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

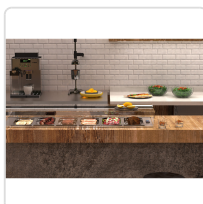
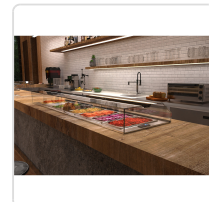
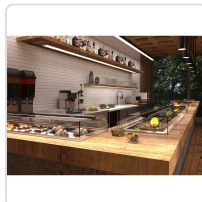
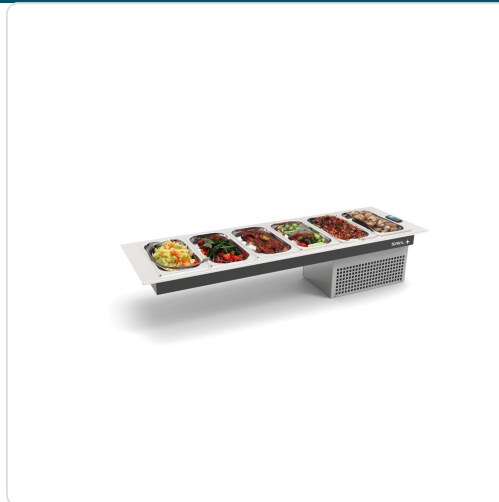


Vitrine Refrigerada Drop-In Estática D-6

Informacoes do Produto

SKU:	SLD-6	Modelo:	SLD-6
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920043
Peso:	15 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-d-6.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-d-6-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-d-6-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-d-6-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-d-6-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLD-6
EAN	8436630920043

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada drop-in estática D-6 em aço inox AISI 304, ideal para integrar em balcões e manter alimentos frescos entre +2°C e +6°C em ambientes profissionais.

Descrição Completa

Concebida para a excelência em estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram uma solução de exposição refrigerada integrada, esta cuba refrigerada drop-in proporciona uma apresentação sofisticada e funcional. Ideal para a conservação de alimentos frescos, esta vitrine encaixa-se perfeitamente em qualquer balcão ou buffet, destacando os seus produtos de forma inigualável e mantendo-os sempre à temperatura ideal de serviço. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional exigente.

Esta montra refrigerada estática destaca-se pela sua eficiência energética e pelo sistema de refrigeração que assegura uma distribuição uniforme do frio, crucial para a preservação da qualidade e frescura dos alimentos. O seu design com portas traseiras facilita o acesso e a reposição de produtos, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e garantindo uma experiência contínua e agradável para os seus clientes. Com um compressor robusto e um termóstato de alta precisão, esta

vitrine é uma aposta segura para a rentabilidade do seu negócio.

vitrine refrigerada drop-in — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- **Fácil Integração:** O formato drop-in permite um encaixe perfeito em balcões existentes, criando uma superfície de exposição nivelada e contínua.
- **Eficiência Energética:** O gás refrigerante R600A e a refrigeração estática otimizam o consumo, contribuindo para a sustentabilidade.
- **Conservação Superior:** Mantém os alimentos frescos entre +2°C e +6°C, ideal para saladas, sobremesas ou pratos frios.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e fácil de limpar, para os mais altos padrões.
- **Operação Simplificada:** Portas traseiras proporcionam acesso rápido e conveniente para a gestão de produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução perfeita para uma variedade de ambientes na indústria alimentar. Em restaurantes e cafés, assegura que as opções de sobremesa ou saladas se mantêm apetecíveis e seguras para consumo, melhorando a apresentação visual. Em hotéis e buffets, permite uma exposição elegante e conveniente de pratos frios, aumentando a satisfação do cliente. Para espaços de restauração rápida ou take-away, esta vitrine encaixada facilita o serviço eficiente e a manutenção da frescura dos ingredientes pré-preparados. A sua adaptabilidade faz dela uma adição valiosa para qualquer negócio que preza a qualidade e a apresentação dos seus produtos refrigerados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	15 kg
Gás Refrigerante	R600A 32G
Potência	90 W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C / +6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180 W

Característica	Detalhe
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para a conservação e exposição de toda a gama de alimentos frescos que requerem refrigeração estática, como saladas, sobremesas, sanduíches, frutas e laticínios, mantendo-os entre +2°C e +6°C de forma segura e apelativa.

2. Qual a principal vantagem de um sistema de refrigeração estática?

A refrigeração estática permite uma maior estabilidade da humidade no interior, o que é benéfico para evitar que os alimentos se sequem, particularmente produtos frescos e delicados, preservando a sua textura e sabor por mais tempo.

3. Como é feita a instalação desta vitrine drop-in?

A instalação é do tipo plug-in, o que significa que é concebida para ser facilmente encaixada num balcão ou superfície preparada, necessitando apenas de uma ligação elétrica para começar a operar.

4. O que significa "Classe Climática 3" para esta vitrine?

A Classe Climática 3 indica que o equipamento é adequado para operar em condições ambiente de até 25°C de temperatura e 60% de humidade relativa, garantindo o desempenho e a eficiência da refrigeração dentro dos parâmetros definidos.

5. Quais as medidas de manutenção recomendadas para prolongar a vida útil do produto?

Para garantir o bom funcionamento e longevidade, recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável, a verificação periódica do termóstato e a desobstrução do evaporador, caso haja acumulação de sujidade, sempre seguindo as instruções do manual do fabricante.