

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



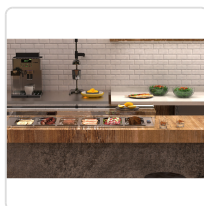
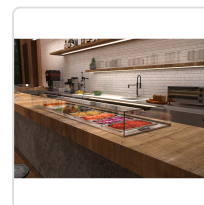
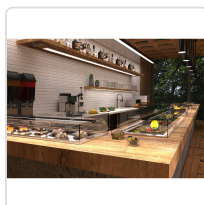
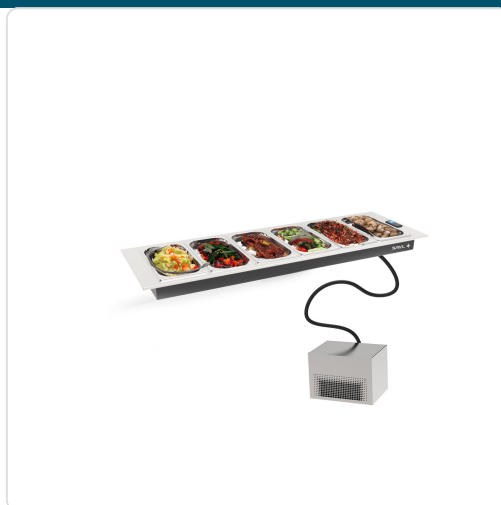
Hotelequip.pt

## Cuba Refrigerada de Encastrar D-6R

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLD-6R	<b>Modelo:</b>	SLD-6R
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630926540
<b>Peso:</b>	20 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-3-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-4-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-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>	SLD-6R
<b>EAN</b>	8436630926540

## Descricao Resumida

Cuba refrigerada de encastrar D-6R em aço inox AISI 304, refrigeração estática de +2°C/+6°C e vidro transparente. Ideal para buffets.

## Descricao Completa

### cuba refrigerada encastrar — Cuba Refrigerada de Encastrar — Principais Vantagens

Concebida para uma integração perfeita em qualquer balcão de serviço ou buffet, esta cuba refrigerada oferece uma solução higiénica e eficiente para a exposição de alimentos frescos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração profissional. É uma adição valiosa para manter os produtos na temperatura ideal, realçando a sua apresentação.

A tecnologia de refrigeração estática com evaporador otimizado assegura uma distribuição uniforme do frio, crucial para a conservação impecável de saladas, sobremesas ou charcutaria. O design do tanque em vidro transparente não só otimiza a visibilidade dos alimentos como também complementa a estética de qualquer área de serviço, atraindo a atenção do cliente para a qualidade

do que é servido.

Com um sistema de arrefecimento remoto, esta unidade minimiza o ruído e o calor na área de exposição, proporcionando um ambiente mais agradável para clientes e colaboradores. A sua instalação tipo *plug-in* simplifica a montagem, permitindo uma operacionalidade rápida e sem complicações. É a escolha inteligente para negócios que procuram fiabilidade e performance no segmento de exposição refrigerada.

## Aplicações Profissionais

Este tanque de refrigeração é ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cafetarias e serviços de catering que necessitam de manter alimentos frescos e bem visíveis. É perfeito para balcões de saladas, estações de sobremesas ou zonas de pequeno-almoço, onde a temperatura controlada e a apresentação são fundamentais para a satisfação do cliente.

Pode ser utilizada para uma vasta gama de produtos, desde frutas e iogurtes até frios e queijos, garantindo que se mantêm apelativos e seguros para consumo durante todo o período de serviço. A sua versatilidade torna-a um equipamento indispensável para otimizar a experiência gastronómica em qualquer estabelecimento de hotelaria.

## Características Técnicas

<b>Peso</b>	20 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R600A 32G
<b>Potência Elétrica</b>	90 W
<b>Voltagem</b>	230 V-50HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	+2 °C/+6 °C
<b>Compressor</b>	HXD55MA
<b>Potência de Refrigeração</b>	180 W
<b>Classe Climática</b>	CLASSE CLIMÁTICA 3
<b>Tipo de Produto</b>	ARREFECIMENTO ESTÁTICO
<b>Sistema de Arrefecimento</b>	REMOTO
<b>Evaporador</b>	ESTÁTICO
<b>Instalação</b>	PLUG-IN

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem de uma cuba refrigerada de encastrar com sistema remoto?**

Um sistema de arrefecimento remoto permite que a unidade de compressão seja instalada longe da área de exposição, minimizando o ruído e a emissão de calor no espaço de serviço. Isto contribui para um ambiente mais agradável para os clientes e para o pessoal, além de otimizar o consumo de energia.

### **É fácil integrar esta cuba refrigerada em diferentes tipos de balcões?**

Sim, o design de encastrar foi concebido para uma instalação flexível. A sua montagem tipo *plug-in* facilita a integração em balcões existentes ou novos, necessitando apenas de um recorte adequado e ligação elétrica, tornando o processo rápido e eficiente.

### **Que tipo de alimentos é ideal para conservar nesta unidade?**

Com um intervalo de temperatura entre +2 °C e +6 °C, esta unidade é perfeita para a conservação de uma vasta gama de alimentos frescos. Inclui saladas, sanduíches, sobremesas, charcutaria, e outros produtos que beneficiem de refrigeração estática para manter a frescura e o sabor.

### **A limpeza e manutenção desta cuba são complicadas?**

Não, a construção em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma excelente durabilidade, como também facilita imensamente a limpeza. O material é resistente à corrosão e pode ser facilmente higienizado, assegurando os mais altos padrões de segurança alimentar com pouca manutenção.

### **Esta cuba refrigerada consome muita energia?**

Com uma potência de 90W e utilizando o gás R600A, conhecido pela sua eficiência energética e baixo impacto ambiental, esta unidade é projetada para um consumo otimizado. Adicionalmente, a refrigeração estática e o termóstato de alta precisão ajudam a manter a temperatura com eficiência, reduzindo os custos operacionais.