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: 24/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Cuba Refrigerada de Encastrar D-6R

Informacoes do Produto

SKU:	SLD-6R	**Modelo:**	SLD-6R
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630926540
Peso:	20 kg		

Imagens do Produto

Especificacoes

Imagens	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-1-scaled.jpg, 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-3-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/cuba-drop-in-6b-grupo-remoto-d-6r-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLD-6R
EAN	8436630926540

Descricao Resumida

> Cuba refrigerada de encastrar D-6R em aço inox AISI 304, refrigeração estática de +2ºC/+6ºC 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

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

Termóstato	Alto brilho em branco ártico F20

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 ºC e +6 ºC, 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.