

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada Estática para Tapas V6GRP

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLV6GRP	<b>Modelo:</b>	SLV6GRP
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921323
<b>Peso:</b>	35 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Imagens**

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6grp.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6grp-1.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6grp-2.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6grp-3.jpg>,

**Importado em**

20/05/2026

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**Estado Optimização**

pending

**Marca**

SAYL

**Modelo**

SLV6GRP

**EAN**

8436630921323

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática compacta e versátil para tapas e aperitivos, mantendo os alimentos frescos entre +2°C e +6°C. Ideal para a restauração.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Estática — Expositor Clássico – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado estático combina um design compacto e versátil com uma eficiência energética notável. Concebido para a exposição de tapas e pequenos pratos, garante uma refrigeração de 2°C a 6°C, ideal para manter a frescura dos alimentos. A sua instalação intuitiva e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, tornando-o uma solução prática e higiénica para o seu espaço de restauração.

### Aplicações Profissionais

Pensado para a restauração rápida, bares de tapas e estabelecimentos hoteleiros, este balcão refrigerado é uma adição valiosa para qualquer negócio que vise otimizar a apresentação e conservação de alimentos. A sua estrutura, concebida para refrigeração estática com sistema remoto, oferece uma solução eficaz para a exibição de produtos frescos, promovendo as vendas por impulso e garantindo a satisfação do cliente.

## Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	35 kg
Gás	R600A 36,5G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	INSTALADOR NECESSÁRIO
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Alto brilho em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ideal de alimentos frescos.

### É necessária instalação profissional para este equipamento?

Sim, a instalação deste expositor requer um técnico especializado para assegurar o correto funcionamento do sistema de refrigeração remoto.

**As portas de acesso são traseiras?**

Sim, esta vitrine está equipada com portas deslizantes na parte traseira, o que facilita o serviço e a reposição de produtos.

**Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?**

Este modelo utiliza refrigeração estática e um sistema de refrigeração remoto para manter os seus produtos frescos.

**Posso utilizar esta vitrine para qualquer tipo de alimento?**

A vitrine é ideal para tapas e outros pratos que requeiram manutenção entre +2°C e +6°C, sendo perfeita para bares e restaurantes.