

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

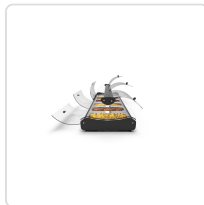


Vitrine Self-Service Refrigerada Estática S6GR

Informacoes do Produto

SKU:	SLS6GR	Modelo:	SLS6GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924683
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-gr-s6gr-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-gr-s6gr-1-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-gr-s6gr-2-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-gr-s6gr-3-scaled.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLS6GR

EAN

8436630924683

Descricao Resumida

Vitrine self-service refrigerada estática preta com portas deslizantes. Sistema "Plug-In" e vidro temperado para exposição de alimentos.

Descricao Completa**vitrine self-service refrigerada — Service — Principais Vantagens**

Concebido para oferecer a máxima visibilidade e conservação ideal, esta vitrine refrigerada estática é a solução perfeita para buffets e áreas de self-service. Proporciona um acesso conveniente aos seus produtos e mantém-nos frescos e apetitosos, garantindo uma experiência gastronómica superior para os seus clientes. O seu design em preto com portas deslizantes traseiras integra-se facilmente em qualquer ambiente, conferindo-lhe um toque de sofisticação e funcionalidade.

A refrigeração estática assegura uma conservação homogénea e delicada, essencial para alimentos sensíveis à desidratação. Este equipamento assegura uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para uma vasta gama de produtos, desde saladas frescas a sobremesas requintadas. Opte por esta montra frigorífica para elevar a apresentação dos seus alimentos e otimizar o serviço.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é indispensável para restaurantes, hotéis e pastelarias que operam no modelo de self-service. É ideal para exibir e conservar entradas, saladas, sanduíches, sobremesas e bebidas, mantendo-os a uma temperatura de serviço perfeita. A facilidade de acesso duplo facilita a reposição e limpeza por parte do pessoal, enquanto os clientes desfrutam de um serviço eficiente e higienizado. Invista nesta solução para otimizar os seus buffets e operações de catering.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	45 kg
Gás Refrigerante	R600A 35G
Potência	90 W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2 °C / +6 °C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180 W
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para exposição de produtos, não para armazenamento interno, e não inclui prateleiras. Destina-se a otimizar a visibilidade e o acesso direto aos produtos para os clientes, sendo usualmente complementada por outras soluções de frio para stock.

2. Qual o sistema de refrigeração utilizado e quais as suas vantagens?

Utiliza um sistema de refrigeração estática, que é ideal para manter a humidade dos alimentos, evitando a sua desidratação. É particularmente vantajoso para produtos frescos como saladas e pastelaria, assegurando uma conservação suave e eficaz entre +2°C e +6°C.

3. É fácil de instalar este equipamento?

Sim, o sistema de instalação "Plug-In" significa que a vitrine está pronta a funcionar assim que é ligada à corrente elétrica. Não requer montagens complexas ou configurações especiais, permitindo uma rápida integração no seu espaço comercial.

4. Quais os benefícios das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes traseiras oferecem fácil acesso para o pessoal de serviço, facilitando a reposição de produtos e a limpeza do interior, sem perturbar os clientes. Este design contribui para uma operação mais fluida e higiénica em ambientes de self-service.

5. Esta vitrine é adequada para todos os tipos de estabelecimentos?

Sim, devido à sua versatilidade e design elegante, esta vitrine self-service é perfeita para uma ampla variedade de negócios, incluindo restaurantes, cafés, hotéis e qualquer espaço que necessite de expor produtos refrigerados de forma apelativa e funcional.