

# 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

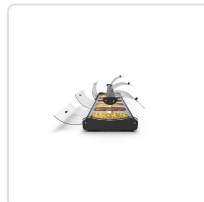
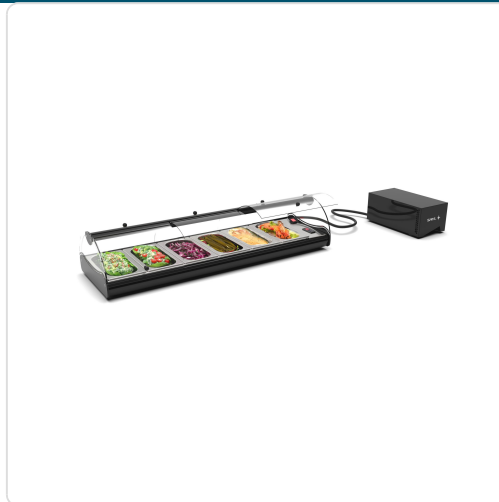


## Vitrine Self-Service Refrigerada Estática S6GR

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLS6GR	<b>Modelo:</b>	SLS6GR
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924683
<b>Peso:</b>	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.