

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

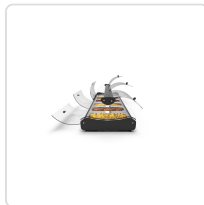


Vitrine Self-Service Refrigerada Estática S8GRPZ

Informacoes do Produto

SKU:	SLS8GRPZ	Modelo:	SLS8GRPZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924805
Peso:	50 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-s8grpz-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-s8grpz-1-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-s8grpz-2-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-s8grpz-3-scaled.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLS8GRPZ

EAN

8436630924805

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática com dupla acessibilidade e portas deslizantes para exposição self-service. Conserve alimentos frescos entre +2°C e +6°C.

Descricao Completa**vitrine self-service — Vitrine Refrigerada Estática — Destaques e Vantagens**

Este balcão self-service foi concebido para otimizar a exposição de alimentos de forma eficiente, garantindo uma conservação ideal. A sua estrutura, com portas deslizantes traseiras, permite um acesso prático e facilita o reabastecimento. É um equipamento essencial para estabelecimentos que procuram uma solução de exposição refrigerada self-service que combine estética moderna com funcionalidade.

A tecnologia estática empregada neste expositor assegura uma refrigeração homogénea, mantendo a humidade dos produtos e evitando a sua desidratação. Este sistema de arrefecimento é particularmente indicado para charcutaria, laticínios e sobremesas, preservando as suas qualidades organolépticas por mais tempo. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo o correto funcionamento e a segurança.

Aplicações Profissionais

Ideal para uma diversidade de ambientes na restauração e hotelaria, este mostrador refrigerado é uma adição valiosa para buffets, cantinas, restaurantes com serviço self-service ou áreas de pequeno-almoço em hotéis. A sua versatilidade permite a apresentação de uma vasta gama de produtos frescos, desde saladas e sanduíches a sobremesas e frutas, sempre à temperatura correta e de forma apelativa.

A capacidade de exposição dupla, com acesso facilitado tanto para clientes como para o pessoal, melhora o fluxo de serviço e a satisfação do consumidor. A robustez dos materiais e a facilidade de limpeza tornam esta vitrine uma escolha duradoura e higiénica para qualquer negócio que preze pela qualidade e eficiência no serviço.

Características Técnicas

Peso	50 kg
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	Compressor do cliente (requer instalação externa)
Refrigerante	R600A
Potência de Refrigeração	Sem grupo de refrigeração interno
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Evaporador	Estático
Instalação	Requer instalador profissional
Tipo de Vidro	Vidro temperado
Tipo de Porta	Portas traseiras deslizantes
Termóstato	Ecrã de alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem principal da refrigeração estática?

A refrigeração estática mantém a humidade ambiente elevada, sendo ideal para produtos que secam facilmente, como charcutaria, queijo ou pastelaria fresca, prolongando a sua frescura e aspeto.

2. Este equipamento inclui o compressor?

Não, esta vitrine não inclui o compressor. É necessário adquirir e instalar externamente um compressor adequado para o seu funcionamento.

3. É necessária a contratação de um especialista para a instalação?

Sim, a instalação deste equipamento deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir o seu correto funcionamento, segurança e conformidade com as normas aplicáveis.

4. Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

É perfeita para a exposição de pratos frios, saladas, sanduíches, produtos de charcutaria, bolos e sobremesas, tudo o que necessite de conservação entre +2°C e +6°C.

5. Como é feito o acesso aos produtos na vitrine?

O acesso aos alimentos é facilitado por portas traseiras deslizantes, o que otimiza o espaço e permite que os clientes se sirvam convenientemente de um lado e que o pessoal reponha stock do outro.