

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

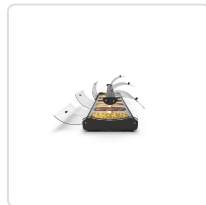


Vitrine Self-Service Refrigerada com Portas Deslizantes Traseiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLS6GRPZ	Modelo:	SLS6GRPZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924799
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-s6grpz-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-s6grpz-1-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-s6grpz-2-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-s6grpz-3-scaled.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLS6GRPZ

EAN

8436630924799

Descricao Resumida

Vitrine self-service refrigerada com painéis de acesso duplo e portas deslizantes traseiras para exposição e conservação de alimentos frescos.

Descricao Completa**Expositor Refrigerado – Principais Vantagens**

Desenhada para a restauração moderna, esta vitrine self-service refrigerada oferece uma solução inovadora para a exposição de alimentos, garantindo uma conservação ótima. O seu design de acesso duplo facilita a interação do cliente e a reposição por parte do pessoal, sendo ideal para ambientes dinâmicos como buffets e cantinas. A capacidade de manter os produtos frescos entre +2°C e +6°C assegura a qualidade e a segurança alimentar, elementos cruciais para qualquer negócio de hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este balcão refrigerado é uma adição valiosa para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a hotéis e supermercados que operam em regime de self-service. É particularmente útil para a exposição de saladas, sobremesas, sandes e outras iguarias que requerem refrigeração constante. A sua funcionalidade e as portas deslizantes traseiras conferem

praticidade no acesso, otimizando o fluxo de trabalho e o serviço ao cliente na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Peso	45 kg
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	Compressor do Cliente (Não Incluído)
Refrigerante	R600A
Potência de Refrigeração	Sem Grupo Frigorífico
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Evaporador	Estático
Instalação	Requer Instalador Especializado
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	F20 Branco Ártico de Alto Brilho

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é adequada esta vitrine?

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, buffets, cantinas e hotéis, onde a apresentação e conservação de alimentos em regime self-service são prioritárias. O seu acesso duplo facilita tanto a experiência do cliente como a gestão do stock pelo pessoal.

Qual a faixa de temperatura que a vitrine mantém?

A vitrine opera numa faixa de temperatura consistente entre +2°C e +6°C, garantindo que os alimentos se mantêm frescos e seguros para consumo, cumprindo os padrões de higiene e conservação. Esta temperatura é perfeita para itens como saladas, sobremesas e lanches frios.

É necessário um compressor externo para esta vitrine?

Sim, esta unidade é fornecida sem compressor próprio, requerendo um compressor externo fornecido pelo cliente. Esta configuração permite flexibilidade na escolha do compressor mais adequado às necessidades específicas da sua instalação e sistema de refrigeração existente, sendo por isso recomendável a sua instalação por um técnico qualificado.

Quais as vantagens das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes traseiras oferecem uma vantagem significativa em termos de funcionalidade, permitindo um acesso fácil e discreto para reposição de produtos por parte do pessoal sem perturbar os clientes. Este sistema melhora a eficiência do serviço e a manutenção da higiene, assegurando que o balcão permaneça sempre abastecido e com boa apresentação.

Que tipo de vidro é utilizado na construção da vitrine?

A vitrine é construída com vidro temperado, conhecido pela sua durabilidade e segurança. Este tipo de vidro é mais resistente a impactos e a variações de temperatura, minimizando riscos de quebra e aumentando a segurança tanto para os clientes como para os colaboradores, mantendo uma visibilidade clara dos produtos expostos.