

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

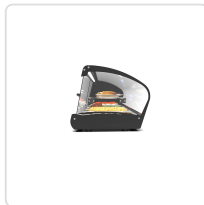
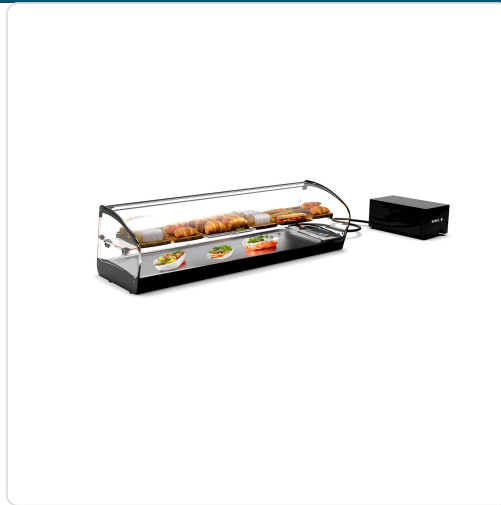


Vitrine Refrigerada Estática para Tapas SK26GRP

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK26GRP	Modelo:	SLSK26GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924270
Peso:	52 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-6b-sk26grp.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-6b-sk26grp-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK26GRP
EAN	8436630924270

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática com design consciente, portas deslizantes traseiras e prateleira ajustável para exposição de tapas e produtos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Estática — Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Pensada para estabelecimentos de restauração que procuram destacar os seus produtos frescos, esta vitrine refrigerada estática combina um design moderno e funcionalidade superior. Apresenta os seus alimentos de forma convidativa, mantendo a temperatura ideal para preservar o sabor e a frescura das suas iguarias.

Com portas deslizantes traseiras e uma prateleira ajustável, este expositor é ideal para otimizar o espaço e facilitar o serviço. A sua refrigeração estática garante um ambiente de conservação homogénio, essencial para manter a qualidade dos alimentos por mais tempo. O painel de controlo de alta luminosidade em branco ártico oferece uma operação intuitiva e uma visualização clara das definições

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é a escolha perfeita para pastelarias, charcutarias, bares de tapas e outros espaços de hotelaria que necessitam de uma solução elegante e eficiente para exibir e conservar produtos. É especialmente adequada para a apresentação de tapas, sobremesas e outros alimentos que requerem refrigeração constante.

Operadores de restaurantes e cafés beneficiarão da sua capacidade de manter os alimentos frescos e visíveis, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A construção robusta e os materiais de qualidade asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, garantindo um investimento seguro para o seu negócio.

Características Técnicas

Peso	52 kg
Gás	R600A 36,5G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	CUSTOMER COMPRESSOR
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	INSTALADOR NECESSÁRIO
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine utiliza refrigeração estática, o que assegura uma distribuição uniforme do frio e é ideal para a conservação delicada de alimentos.

2. É possível ajustar as prateleiras internas?

Sim, a vitrine inclui uma prateleira ajustável, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de exposição e armazenamento.

3. Que tipo de portas possui a vitrine?

O equipamento está equipado com portas deslizantes na parte traseira, o que facilita o acesso aos produtos para reposição e serviço, otimizando o espaço no balcão.

4. Qual a gama de temperatura que este equipamento oferece?

Este expositor conserva os produtos numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, perfeita para manter a frescura e segurança alimentar de diversos itens.

5. A instalação deste equipamento é complexa?

A instalação é um processo que requer um instalador profissional devido ao sistema de refrigeração remota, garantindo o correto funcionamento e segurança do equipamento.