

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

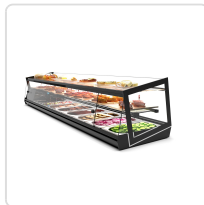
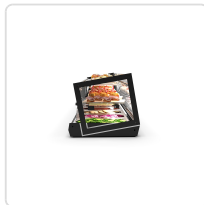


Vitrine Refrigerada Expositora Kube de Balcão e 1 Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB4GRZ	Modelo:	SLVCKB4GRZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924607
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grz-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grz-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB4GRZ
EAN	8436630924607

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com refrigeração estática, uma prateleira ajustável e portas traseiras, ideal para exposição de produtos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar a exposição dos seus produtos, esta vitrine refrigerada de balcão destaca-se pelo design robusto e tecnologia de refrigeração estática invisível. A sua tripla exposição garante que os artigos estejam sempre visíveis e acessíveis, tornando-a ideal para qualquer ponto de venda que procure aliar funcionalidade a uma estética moderna e apelativa. A construção em preto, com portas deslizantes traseiras, oferece praticidade no reabastecimento e segurança para os alimentos expostos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é uma adição valiosa para estabelecimentos como cafés, pastelarias, delicatessens e restaurantes que necessitam exibir produtos frescos mantendo a temperatura ideal de conservação. A sua dimensão compacta e a funcionalidade de refrigeração estática tornam-no perfeito para balcões onde o espaço é um fator crucial, permitindo a apresentação apetitosa de sobremesas, sandes ou outras iguarias. A manutenção da cadeia de frio é assegurada, prolongando

a frescura e a qualidade dos itens expostos, o que contribui para a satisfação do cliente e a redução do desperdício.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	45 kg
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C / +6°C
Compressor	HXD55MA
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES
Termostato	Alto brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura e para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, sendo ideal para a conservação e exposição de produtos refrigerados como sobremesas, laticínios, sandes e outras iguarias frescas, garantindo a sua frescura e qualidade por mais tempo.

A vitrine requer instalação profissional?

Sim, este equipamento requer a intervenção de um instalador profissional para garantir o correto funcionamento e a conformidade com as normas de segurança. Recomendamos que recorra a técnicos especializados para a montagem.

Quantas prateleiras possui e são ajustáveis?

A vitrine inclui uma prateleira ajustável, permitindo flexibilidade na organização e apresentação dos seus produtos de acordo com as suas necessidades específicas e o tamanho dos artigos a expor.

As portas de acesso são deslizantes e ficam na parte traseira?

Sim, a vitrine está equipada com portas traseiras deslizantes, o que facilita o acesso para reposição de stock e serviço aos clientes, otimizando o espaço no balcão e a eficiência operacional da sua equipa.

Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática, que assegura uma distribuição uniforme do frio, mantendo os produtos frescos e atraentes. É um método eficaz para a conservação de alimentos sensíveis a correntes de ar diretas.