

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

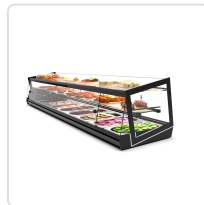
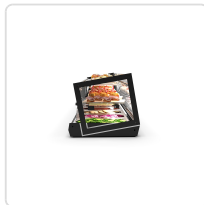


Vitrine Refrigerada Expositora Estática KUBE 6B

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB6GR	Modelo:	SLVCKB6GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924560
Peso:	50 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-gr-vckb6gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-gr-vckb6gr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-gr-vckb6gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-gr-vckb6gr-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB6GR
EAN	8436630924560

Descricao Resumida

Expositor refrigerado estático de 3 níveis, ideal para pastelarias e charcutarias. Design elegante e portas deslizantes traseiras para fácil acesso.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para valorizar os seus produtos, este expositor refrigerado KUBE 6B oferece uma apresentação de tripla exposição com um design moderno e elegante. Ideal para qualquer ambiente comercial, a sua tecnologia de refrigeração estática garante a conservação ótima dos alimentos, mantendo-os frescos e apelativos para os clientes. A construção robusta e os materiais de alta qualidade asseguram uma durabilidade prolongada, sendo um investimento inteligente para a sua pastelaria, charcutaria ou cafetaria.

Aplicações Profissionais

Este aparelho refrigerador é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias que necessitam de exibir delicados doces e bolos, a charcutarias e delicatessens que procuram apresentar queijos e enchidos. Dada a sua versatilidade e design atrativo, é igualmente adequado para cafetarias e restaurantes que desejam manter sobremesas e saladas frescas visíveis e acessíveis para os seus clientes. A funcionalidade das portas deslizantes

traseiras facilita o serviço e a reposição em qualquer contexto de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	50 kg
Gás	R600A 35G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	180 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de negócios é esta vitrine mais adequada?

Esta vitrine refrigerada é ideal para pastelarias, padarias, charcutarias, delicatessens, cafés e restaurantes que desejam expor produtos frescos, como bolos, salgados, queijos e sobremesas, mantendo-os à temperatura ideal de conservação.

2. Quais são as vantagens da refrigeração estática?

A refrigeração estática é perfeita para produtos delicados, pois evita a desidratação excessiva e mantém a humidade adequada, preservando a textura e o sabor originais dos alimentos expostos. É uma tecnologia mais suave para a conservação de artigos sensíveis ao ar seco.

3. É fácil a instalação desta vitrine?

Sim, o sistema "Plug-in" facilita a instalação, permitindo que a vitrine seja conectada diretamente a uma tomada elétrica padrão, eliminando a necessidade de instalações complexas. Basta ligar e está pronta para funcionar, otimizando o seu tempo e recursos.

4. Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

O design robusto com vidro temperado e portas deslizantes traseiras simplifica a limpeza diária. As superfícies lisas e os materiais resistentes facilitam a higienização, garantindo que o equipamento se mantenha impecável e em conformidade com as normas de segurança alimentar.

5. As portas deslizantes traseiras oferecem alguma vantagem adicional?

As portas deslizantes traseiras são extremamente práticas para a sua equipa, pois permitem um acesso fácil e rápido para a organização, reposição de produtos e atendimento ao cliente, sem perturbar a área de exposição frontal e mantendo a eficiência do serviço.