

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

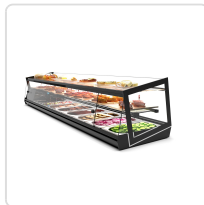
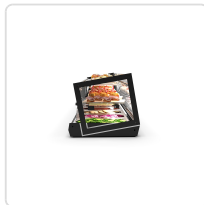


Vitrine Refrigerada Kube, 3 Níveis, Estática

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB4GRP	Modelo:	SLVCKB4GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924553
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grp-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB4GRP
EAN	8436630924553

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática de 3 níveis, design moderno e tecnologia oculta para exposição tripla de produtos frescos. Ideal para negócios HORECA.

Descricao Completa

vitrine refrigerada comercial — Vitrine Kube – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado Kube, com design moderno e tecnologia avançada, é a solução perfeita para realçar os seus produtos. A sua refrigeração estática otimiza a conservação e frescura dos alimentos, garantindo uma apresentação impecável. Concebida para durar e concebida com linhas minimalistas aliadas a um desempenho robusto, esta vitrine oferece uma exposição tripla que capta a atenção do cliente.

A estrutura elegante e moderna desta vitrine, aliada à sua tecnologia de refrigeração, torna-a num investimento estratégico para qualquer estabelecimento que procure otimizar a exposição de alimentos, produtos frescos e pastelaria. A sua construção em vidro temperado e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, assegurando a máxima eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, charcutarias, cafés e restaurantes que necessitam de uma solução de exposição refrigerada de alta qualidade. A visibilidade dos produtos é maximizada graças ao seu design de exposição tripla e à iluminação de alta intensidade, tornando-a perfeita para exibir sobremesas, sanduíches, saladas e bebidas. A sua adaptabilidade permite a integração em diversos ambientes comerciais, desde o pequeno snack-bar à grande área de restauração.

O sistema de refrigeração remoto e a capacidade de manter uma temperatura constante entre +2°C e +6°C fazem com que esta vitrine seja uma ferramenta indispensável para manter a qualidade e segurança alimentar dos seus produtos. As prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade na organização e apresentação visual, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	45 kg
Gás	R600A 34G
Potência	85 W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Potência do Refrigerante	180 W
Prateleiras	1 (ajustável)
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	Refrigeração estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Traseiras deslizantes
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine foi concebida com um sistema de refrigeração estática e possui uma prateleira ajustável, ideal para exibir diversos produtos. Embora não especifique a capacidade em litros, o seu design com três níveis de exposição permite uma organização flexível de artigos como sobremesas, charcutaria ou bebidas.

2. O vidro é resistente a impactos e fácil de limpar?

Sim, a vitrine está equipada com vidro temperado, conhecido pela sua elevada resistência a impactos e mudanças de temperatura. Além disso, a superfície lisa do vidro e a qualidade dos materiais facilitam a limpeza diária, assegurando sempre uma apresentação higiénica e apelativa dos seus produtos.

3. É possível controlar a temperatura da vitrine?

Absolutamente. A vitrine possui um termostato de alta luminosidade que permite ajustar a temperatura na faixa de +2°C a +6°C, garantindo as condições ideais para a conservação dos seus produtos. Este controlo preciso é essencial para manter a frescura e segurança alimentar.

4. Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

Esta solução de exposição é perfeitamente adequada para uma ampla gama de estabelecimentos como pastelarias, cafés, padarias, charcutarias e restaurantes. O seu design elegante e funcionalidade de refrigeração tornam-na ideal para qualquer negócio que necessite de apresentar produtos frescos de forma apelativa e profissional.

5. A instalação e manutenção são complexas?

A vitrine foi desenhada para uma instalação simples do tipo "Plug-in", o que significa que é facilmente conectada à corrente elétrica. Em termos de manutenção, o sistema de refrigeração estático e o acesso através de portas deslizantes traseiras simplificam as tarefas de limpeza e eventuais intervenções técnicas.