

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



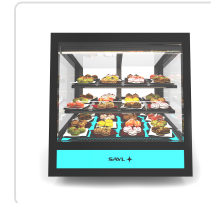
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Exposição de Produtos QBO-R 620mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLQBO-R	Modelo:	SLQBO-R
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921613
Peso:	80 kg	Dimensões:	620 x 670 x 670 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SAYL
Modelo	SLQBO-R
EAN	8436630921613
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/qbo-base-rgb-qbo-r.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/qbo-base-rgb-qbo-r.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/qbo-base-rgb-qbo-r-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/qbo-base-rgb-qbo-r-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/qbo-base-rgb-qbo-r-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38912
Estado Optimização	pending

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada QBO-R com 620mm. Design moderno, iluminação RGB e sistema de refrigeração ventilada. Ideal para exposição de produtos gourmet.

Descricao Completa

Olá! Temos o prazer de lhe apresentar a vitrine refrigerada QBO-R, uma peça central de design e funcionalidade para qualquer estabelecimento de restauração. Com um design contemporâneo e linhas retas e angulares, este expositor foi concebido para realçar a beleza e a frescura dos seus produtos, captando a atenção dos seus clientes. A sua abertura traseira de 90° garante uma conveniência excepcional no manuseamento e na limpeza, tornando a manutenção diária mais fácil e eficiente para a sua equipa. Esta vitrine não é apenas um equipamento de refrigeração; é um verdadeiro display para os seus produtos gourmet, garantindo que se destaquem com máxima visibilidade e elegância.

Com uma iluminação na base que pode ser personalizada com opções RGB, esta vitrine oferece a flexibilidade de criar o ambiente perfeito para qualquer exposição, desde queijos finos e marisco fresco a sobremesas requintadas e vinhos de excelência. O seu exterior em vidro duplo e os acabamentos de alta qualidade refletem um investimento que eleva a apresentação do seu espaço

comercial, aumentando o apelo visual dos artigos e, conseqüentemente, as suas vendas. É uma solução versátil para a exposição de qualquer tipo de produto refrigerado, sem necessidade de instalações complexas. A sua construção sem parafusos externos facilita a limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene. Este equipamento elegante e funcional é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram impactar visualmente os seus clientes e otimizar a conservação dos seus produtos mais delicados.

Vitrine de Exposição — Principais Vantagens

- Design vanguardista com linhas retas e angulares para uma estética moderna e impactante.
- Ampla abertura traseira de 90° que simplifica o acesso e a limpeza diária, otimizando o fluxo de trabalho.
- Base totalmente retroiluminada com opção de iluminação RGB, permitindo personalizar a apresentação visual dos produtos.
- Construção robusta com vidro duplo que garante a máxima segurança e durabilidade.
- Versatilidade incomparável para expor uma vasta gama de produtos gourmet, desde queijos a marisco.
- Ampla área de serviço para maior comodidade na organização e reposição de artigos.
- Não requer drenagem ou instalação complexa, facilitando a sua integração em diferentes espaços.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é perfeita para uma variedade de estabelecimentos na indústria alimentar e da hotelaria, incluindo restaurantes de alta gastronomia, pastelarias, charcutarias e delicatessens que pretendem realçar a frescura e o apelo dos seus produtos. É igualmente ideal para hotéis que desejam oferecer buffets de pequeno-almoço ou jantares com uma apresentação de exímia qualidade. Bares e cafés sofisticados podem utilizá-la para exibir sobremesas ou bebidas especiais, enquanto mercearias gourmet beneficiarão da sua capacidade de conservação e exibição de artigos delicados. A versatilidade desta vitrine permite integrar-se em qualquer ambiente que valorize a apresentação e a refrigeração eficiente, contribuindo para uma experiência visual e funcional superior.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	620x670x670 mm
Peso Líquido	80 kg

Gás Refrigerante	R600a 53,5g
Tensão	230V – 50Hz
Potência	385W
Faixa de Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	XV8.0KX
Prateleiras	Opcional
Classe Climática	Classe B
Refrigeração	Ventilada
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Portas traseiras deslizantes
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F30

Perguntas Frequentes

- **Qual a principal vantagem do design de abertura traseira de 90° desta vitrine?**

A porta traseira, com ampla abertura de 90°, oferece um acesso facilitado ao interior do expositor, simplificando as operações de reposição de produtos e as rotinas de limpeza, otimizando o tempo da sua equipa.

- **Esta vitrine requer alguma instalação especial ou sistema de drenagem?**

Não, este modelo foi concebido para uma operação simples e eficiente, não necessitando de drenagem nem de instalações complexas, o que facilita a sua colocação em diversos ambientes comerciais.

- **Que tipo de produtos podem ser expostos nesta vitrine refrigerada?**

Com uma faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, esta vitrine é ideal para a exposição de uma vasta gama de produtos gourmet, como queijos, sobremesas, bebidas e outros artigos delicados que requerem refrigeração.

- **É possível personalizar a iluminação interior da vitrine?**

Sim, a base retroiluminada oferece a possibilidade de iluminação RGB, permitindo-lhe

ajustar as cores e criar o ambiente ideal para realçar a apresentação dos seus produtos e atrair a atenção dos clientes.

- **Como é que o vidro duplo contribui para a eficiência e segurança desta vitrine?**

O vidro duplo temperado de baixa emissividade não só melhora a eficiência energética do equipamento, mantendo a temperatura interna estável, como também oferece maior segurança e durabilidade, protegendo os produtos expostos.