

# 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



## Vitrine Refrigerada Expositora de Tampas 1438mm V6N

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLV6N	<b>Modelo:</b>	SLV6N
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921385
<b>Peso:</b>	45 kg	<b>Dimensões:</b>	1438 x 395 x 245 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

SAYL

<b>Modelo</b>	SLV6N
<b>EAN</b>	8436630921385
<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-v6n.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-v6n.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-v6n-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-v6n-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-v6n-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-v6n-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-v6n-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-v6n-3.jpg</a> ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	39090
<b>Estado Optimização</b>	pending

## Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 1438mm, ideal para tapas. Design moderno, termóstato digital e vidros removíveis para fácil higienização.

## Descricao Completa

### Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi desenvolvida para aliar uma estética moderna à máxima funcionalidade e eficiência, tornando-a ideal para a exposição de tapas e outros alimentos em espaços de restauração. Com um design elegante e uma visibilidade excepcional, destaca-se no mercado pela sua inovação e qualidade de construção. A sua tecnologia avançada garante uma refrigeração homogénea e controlada, crucial para a conservação impecável dos produtos expostos. É uma solução que valoriza o seu espaço e oferece a melhor apresentação gastronómica aos seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares de tapas a pastelarias e snack-bares. A sua versatilidade permite uma exposição apelativa de diversos produtos, mantendo-os à temperatura ideal. A facilidade de limpeza e manutenção torna-a uma escolha prática para cozinhas profissionais que procuram otimizar a higiene e a eficiência operacional. Integrando-se facilmente em qualquer ambiente, este equipamento é um investimento seguro para quem procura elevar o nível da sua oferta.

## Características Técnicas

Dimensões	1438x395x245mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45kg
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas Corrediças Traseiras
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura de funcionamento recomendada para esta vitrine?

A vitrine de exposição opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de tapas e pequenos alimentos, garantindo a sua frescura e qualidade de forma consistente.

### É fácil limpar o interior do equipamento?

Sim, o tanque embutido foi desenhado sem ângulos, facilitando a remoção de resíduos e a limpeza diária, assegurando a máxima higiene no seu estabelecimento.

### Posso remover o vidro para limpeza ou manutenção?

Sim, o vidro superior é totalmente removível sem a necessidade de ferramentas, o que simplifica e agiliza as operações de limpeza e qualquer intervenção técnica necessária.

**Que tipo de iluminação possui esta vitrine?**

Este equipamento possui iluminação moderna de alta potência com LEDs, que proporciona uma luz fria, longa durabilidade e consumo energético reduzido, melhorando a visibilidade dos seus produtos.

**Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios?**

É perfeita para restaurantes, bares de tapas, pastelarias, e qualquer estabelecimento de restauração que necessite expor alimentos refrigerados com estilo e eficiência, otimizando a apresentação e a conservação.