

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



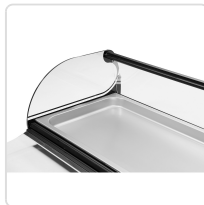
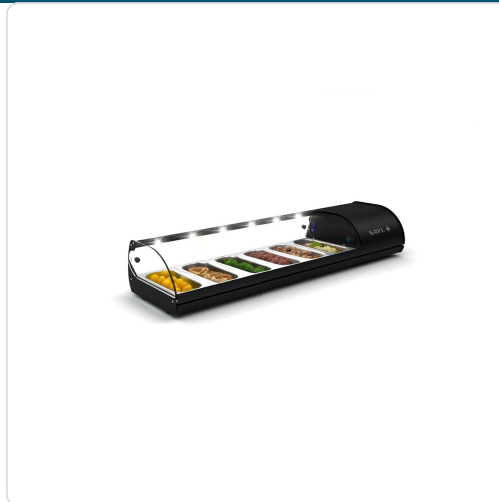
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora de Tampas 1438mm V6N

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

SAYL

Modelo	SLV6N
EAN	8436630921385
Imagens	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-1.jpg , 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-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39090
Estado Optimização	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.