

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

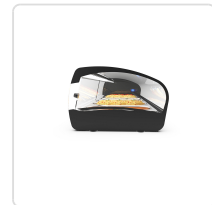
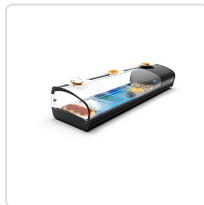
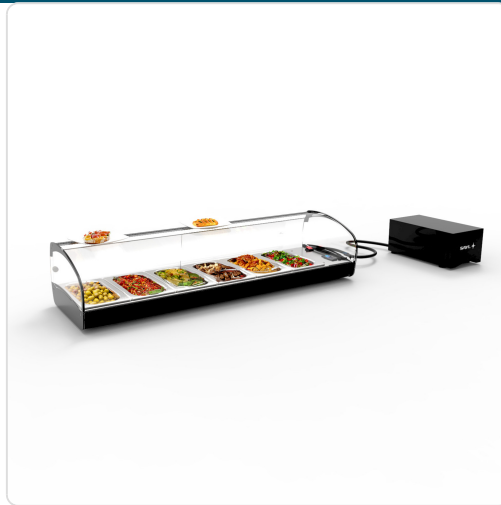


## Vitrine Refrigerada de Bancada 6xGN1/3, 1190mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLSK6GR	<b>Modelo:</b>	SLSK6GR
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924164
<b>Peso:</b>	45 kg	<b>Dimensões:</b>	1190 x 395 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6gr.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6gr.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6gr-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6gr-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6gr-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6gr-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6gr-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6gr-3.jpg</a> ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	39215
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLSK6GR
<b>EAN</b>	8436630924164

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade 6xGN1/3, sistema de refrigeração remota, ideal para exibição de alimentos frescos. Design elegante e eficiente.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para a exposição de alimentos frescos em ambientes comerciais, esta montra refrigerada de bancada oferece um design original e dinâmico que se integra perfeitamente em qualquer espaço. A sua tecnologia avançada evita a expulsão de ar quente para o utilizador, garantindo um ambiente de trabalho mais confortável e eficiente. Perfeita para manter a temperatura ideal dos seus produtos com estilo e funcionalidade.

Equipada com componentes de alta qualidade e iluminação LED de última geração, esta vitrine assegura uma apresentação superior dos seus artigos. O seu vidro temperado e dobrável, juntamente com o tanque de repuxo em aço inoxidável AISI304 sem ângulos, facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene para o setor alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis que procuram uma solução eficaz para apresentar tapas, sobremesas ou saladas. A capacidade para 6 contentores GN 1/3 com 40mm de profundidade permite organizar e exibir uma variedade de produtos, otimizando o espaço da sua bancada e atraindo a atenção dos clientes pela frescura e qualidade dos itens expostos.

A sua instalação, que requer um técnico qualificado, garante o funcionamento otimizado e a longevidade do equipamento. Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional ou área de serviço, onde a visibilidade do produto e a manutenção da temperatura são cruciais para a satisfação do cliente e a eficiência operacional.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	1190x395x270mm
<b>Capacidade</b>	6x GN 1/3 (40mm)
<b>Temperatura</b>	+2°C a +6°C
<b>Voltagem</b>	230V – 50Hz
<b>Gás Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência Frigorífica</b>	180W
<b>Potência Elétrica</b>	90W
<b>Peso</b>	45 Kg
<b>Arrefecimento</b>	Estático
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Grupo remoto
<b>Evaporador</b>	Estático
<b>Instalação</b>	Requer instalador
<b>Tipo de Vidro</b>	Temperado
<b>Tipo de Porta</b>	Portas deslizantes traseiras
<b>Termóstato</b>	Brilho elevado em branco ártico F20

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?**

Esta vitrine tem capacidade para acomodar 6 contentores Gastronorm GN 1/3, cada um com 40mm de profundidade, ideal para a exposição de diversos alimentos.

**Qual a faixa de temperatura de operação?**

A vitrine mantém os seus produtos refrigerados numa faixa de temperatura constante entre +2°C e +6°C, assegurando a frescura e segurança alimentar.

**É necessário um técnico para a instalação?**

Sim, a instalação deste equipamento requer um técnico especializado para garantir o correto funcionamento do sistema de refrigeração com grupo remoto.

**Que tipo de iluminação utiliza?**

Utiliza LEDs de alta potência com luz fria, proporcionando uma excelente visibilidade dos produtos com baixo consumo energético e longa durabilidade.

**O tipo de vidro é resistente?**

Sim, o vidro é temperado e dobrável, o que oferece maior resistência a impactos e facilita o acesso e a limpeza da área de exposição.