

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

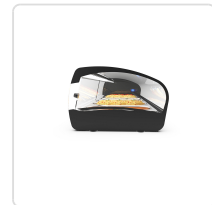
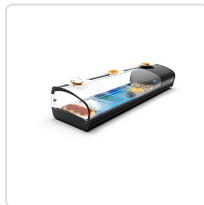


Vitrine Refrigerada Expositora de Bancada 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK6GRP	Modelo:	SLSK6GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924171
Peso:	45 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6grp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6grp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6grp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6grp-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39216
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK6GRP
EAN	8436630924171

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de bancada com 1190mm, design original e moderno, ideal para a exposição de alimentos. Temperatura +2°C a +6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada bancada — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para realçar a apresentação dos seus produtos, combinando um design original e dinâmico com funcionalidade superior. A sua curvatura frontal é pensada para uma visualização otimizada, evitando a dispersão de ar quente para o cliente ou utilizador. Ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e esteticamente apelativo, este balcão refrigerado garante a conservação perfeita dos alimentos, mantendo-os sempre frescos e apetitosos.

Com componentes de alta qualidade e um tanque de exaustão sem ângulos em AISI304, a limpeza e a manutenção são simplificadas. A sua iluminação LED de última geração, com luz fria e alta potência, assegura uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, destacando os produtos expostos de forma eficiente e sustentável. Este expositor de bancada é um investimento duradouro para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para uma vasta gama de ambientes, como restaurantes, pastelarias, cafés, hotéis e snack-bars, que exigem uma conservação impecável e uma apresentação elegante. A superfície superior é adequada para o suporte de pratos ou outros elementos decorativos, maximizando o espaço de trabalho e a funcionalidade. Com um sistema de refrigeração estática e evaporador estático, é ideal para produtos que necessitam de estabilidade térmica, como saladas, sobremesas ou tapas, garantindo que os seus clientes desfrutem sempre de produtos frescos e seguros.

A versatilidade da montra permite a integração em diferentes conceitos de design, adaptando-se facilmente a balcões já existentes. Este equipamento é indispensável para negócios com serviço de take-away ou balcões de atendimento direto, onde a visibilidade dos produtos é crucial para impulsionar as vendas e a satisfação do cliente. A porta traseira deslizante facilita o acesso e o reabastecimento rápido dos artigos.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x270mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (36,5g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45KG
Sistema de Refrigeração	Estática com grupo remoto
Evaporador	Estático
Tipo de Vidro	Temperado e dobrável
Tipo de Porta	Portas traseiras deslizantes
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual é a faixa de temperatura ideal para esta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ótima de produtos frescos, como saladas, sobremesas e tapas, prolongando a sua frescura.

A instalação do grupo remoto requer um técnico especializado?

Sim, a instalação deste equipamento, devido ao seu grupo remoto, requer a intervenção de um técnico especializado para assegurar o correto funcionamento e a conformidade com as normas de segurança. A instalação profissional é fundamental para garantir a eficiência.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para restaurantes, pastelarias, cafés, snack-bares e hotéis, onde a exposição de alimentos refrigerados com uma estética apelativa e funcionalidade é uma prioridade, otimizando a experiência do cliente.

Como a iluminação LED contribui para a eficiência e o destaque dos produtos?

A iluminação LED de última geração proporciona luz fria e alta potência, destacando os produtos de forma atrativa. Além disso, oferece uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, beneficiando o ambiente e a sua carteira, tal como se fosse uma montra.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o tanque de repuxo em AISI304 sem ângulos e o vidro temperado dobrável facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento. A sua superfície de apoio também permite um manuseamento livre de pratos e travessas, facilitando a operação diária.