

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

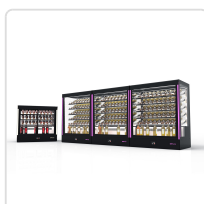
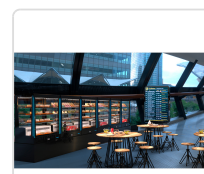
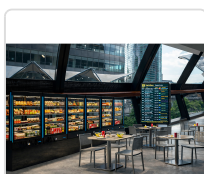
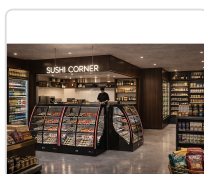


Vitrine Refrigerada Curva Frontal 1015mm PAK

Informacoes do Produto

SKU:	SLPAK-CCA	Modelo:	SLPAK-CCA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924348
Peso:	220 kg	Dimensões:	1015 x 620 x 1240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/pak-cca.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/pak-cca.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/pak-cca-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/pak-cca-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/pak-cca-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLPAK-CCA
EAN	8436630924348
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Expositor refrigerado curvo de 1015mm, ideal para pastelaria e charcutaria. Iluminação LED e vidro duplo otimizam visibilidade e eficiência.

Descricao Completa

vitrine refrigerada curvada — Expositor Curvo — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado com vidro curvo foi meticulosamente concebido para maximizar a visibilidade dos seus produtos, impulsionando as vendas em qualquer negócio de hotelaria. A sua estética moderna e acabamento de alta qualidade tornam-no um complemento sofisticado para pastelarias, charcutarias, ou estabelecimentos de *self-service*. O design intuitivo permite uma fácil acessibilidade, seja para funcionários reabastecerem ou para clientes acederem diretamente aos produtos.

Aplicações Profissionais

Este inovador balcão refrigerado é ideal para uma variedade de ambientes profissionais, incluindo cafés, padarias, delicatessens e restaurantes que procuram destacar os seus alimentos frescos e bebidas refrigeradas. Perfeito para exibir pastelaria fina, sandes, saladas, bebidas ou especialidades de charcutaria, proporciona uma apresentação apelativa que convida à compra. A sua adaptabilidade permite a integração harmoniosa em linhas de exposição contínuas ou como peça central independente.

Características Técnicas

Dimensões	1015x620x1240mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290
Potência Frigorífica	1.500W
Potência	910W
Peso	220 KG
Compressor	SCE18MNX
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	VENTILATED COOLING
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER FRONTAIS
Termostato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Esta montra refrigerada é adequada para quais tipos de alimentos?

É ideal para a exposição de produtos que necessitam de refrigeração constante, como pastelaria

fresca, sandes, saladas, charcutaria e bebidas, mantendo-os a uma temperatura segura e apelativa entre +2°C a +6°C.

Quais os benefícios da iluminação LED integrada nas prateleiras?

A iluminação otimizada em cada prateleira garante que os produtos sejam apresentados de forma impecável, eliminando sombras e realçando a sua frescura. É fundamental para atrair a atenção dos clientes e potenciar as vendas.

A vitrine oferece opções de autoatendimento?

Sim, o design versátil com portas de correr duplas permite tanto o serviço assistido como o acesso direto por parte do cliente, otimizando o fluxo em ambientes de *self-service* e melhorando a experiência de compra.

Como contribui o vidro de câmara isolado para a eficiência energética?

Os vidros de câmara de até 22mm proporcionam um isolamento térmico superior, minimizando a perda de frio e o consumo de energia. Isso resulta numa operação mais económica e sustentável para o seu negócio.

A manutenção desta vitrine é complicada?

Graças às prateleiras ajustáveis e removíveis, a limpeza e manutenção do equipamento são simplificadas. O sistema foi concebido para facilitar o acesso e garantir a higiene, um aspeto crucial em cozinhas profissionais e espaços de atendimento.