

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

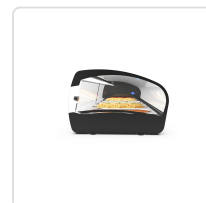
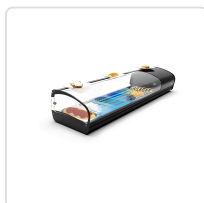
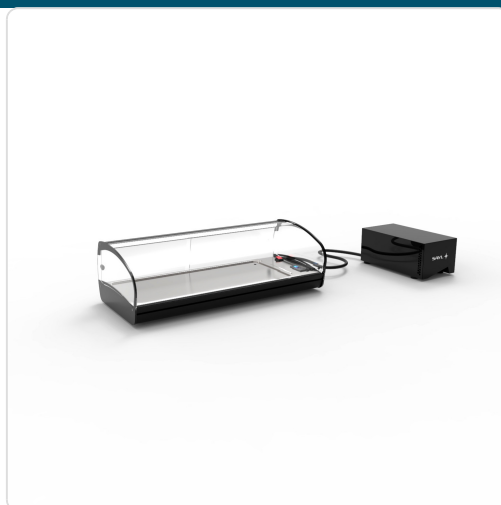


Vitrine Refrigerada para Tapas Estática SK4GRP

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK4GRP	Modelo:	SLSK4GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924157
Peso:	20 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-4b-sk4grp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-4b-sk4grp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-4b-sk4grp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-4b-sk4grp-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK4GRP
EAN	8436630924157
Refrigeração	Estático
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática para tapas, de design moderno, com portas deslizantes traseiras e iluminação LED, ideal para exposição profissional.

Descricao Completa

Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Esta vitrina expositora foi concebida para realçar a qualidade e o aspeto visual das suas tapas e petiscos, tornando-a ideal para qualquer estabelecimento de restauração. Com o seu design moderno e iluminação LED de alta claridade em branco ártico, contribui para uma apresentação apelativa dos alimentos, captando a atenção dos clientes. A estrutura robusta e o sistema de refrigeração estática asseguram a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os frescos e saborosos por mais tempo. É uma solução eficiente e elegante para a exibição de produtos, otimizando o espaço no balcão e facilitando o serviço.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na indústria hoteleira e de restauração, incluindo bares de tapas, restaurantes, pastelarias, e hotéis. A sua capacidade de manter os alimentos em temperaturas ideais (+2°C a +6°C) garante a segurança alimentar e a frescura dos produtos expostos. Ideal para balcões onde o espaço é crucial, as portas deslizantes traseiras oferecem fácil acesso para o pessoal, enquanto a instalação requerida por um profissional assegura que o equipamento funciona com a máxima eficiência e segurança, prolongando a sua vida útil. Um investimento prático e um design que valoriza a imagem do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	20 kg
Gás Refrigerante	R600A 34G
Potência	85W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	CUSTOMER COMPRESSOR
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Arrefecimento	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Portas	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	F20 de alta luminosidade em branco ártico

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine é ideal para bares de tapas, restaurantes, cafés e pastelarias onde se pretende expor alimentos refrigerados com alta visibilidade e design moderno, captando a atenção dos clientes.

Qual a temperatura de refrigeração desta vitrine?

A vitrine opera com uma temperatura de refrigeração estática que varia entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação adequada e a frescura dos produtos expostos.

A vitrine requer instalação especializada?

Sim, a instalação deste equipamento deve ser realizada por um profissional qualificado para assegurar o correto funcionamento do sistema de refrigeração remoto e a segurança operacional.

Quais os benefícios das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso rápido e ergonómico aos produtos por parte do operador, otimizando o fluxo de serviço e o reabastecimento durante períodos de maior movimento.

Como o gás refrigerante R600A contribui para a eficiência?

O gás refrigerante R600A é reconhecido pela sua eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para um consumo de energia reduzido e para a sustentabilidade do seu negócio.