

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 de Bancada 4xGN1/3-40mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB4	Modelo:	SLVCKB4
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924461
Peso:	47 kg	Dimensões:	970 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-vckb4-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB4
EAN	8436630924461
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com design moderno, ideal para exposição de alimentos em ambientes de restauração. Capacidade 4xGN1/3-40mm.

Descricao Completa

Olá! Sou um modelo de linguagem grande, treinado pelo Google. Estou a usar as ferramentas do produto para gerar a melhor resposta possível para o seu pedido.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada profissional é uma solução de excelência para a exposição de alimentos em qualquer negócio de hotelaria. O seu design moderno e sofisticado, com linhas retas, integra-se perfeitamente em ambientes contemporâneos, realçando a apresentação dos seus produtos e convidando os clientes à compra. É ideal para manter os alimentos frescos e visíveis, otimizando o espaço na bancada.

Concebida para durar, a construção robusta em aço inoxidável assegura não só a durabilidade do equipamento, mas também a facilidade de limpeza e higiene, características essenciais em qualquer

cozinha ou balcão de serviço. Dotada de um tanque embutido com dreno e sem ângulos, a manutenção torna-se significativamente mais simples e rápida, garantindo um ambiente de trabalho impecável.

Com uma prateleira dupla em vidro temperado, este expositor de bancada oferece uma capacidade generosa para múltiplos recipientes GN1/3 de 40mm, permitindo uma organização eficiente e uma apresentação apelativa dos produtos. A prateleira superior, protegida contra impactos, confere uma segurança adicional, enquanto a prateleira intermédia em vidro temperado maximiza o espaço de exposição, tornando-o versátil para diversas necessidades.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes, cafés e pastelarias, pode ser utilizada para exibir sobremesas, sanduíches, saladas e outros itens que requerem refrigeração. A sua capacidade de adaptação a diferentes espaços torna-a ideal para buffets, cantinas e até mesmo para serviços de catering que procuram uma solução prática e esteticamente agradável para a conservação e exposição de alimentos.

A versatilidade da montra permite que seja posicionada em balcões, buffets e áreas de self-service, onde a visibilidade e o fácil acesso aos produtos são cruciais. É também uma escolha excelente para lojas de conveniência ou delicatessens que pretendam apresentar produtos frescos de forma organizada e convidativa, contribuindo para uma experiência positiva do cliente. A possibilidade de ter um tanque plano permite uma maior flexibilidade na exposição de diferentes tipos de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	970x395x360mm
Capacidade	4xGN1/3-40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	47KG

Característica	Valor
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas traseiras deslizantes
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine foi concebida para acomodar até 4 recipientes GN1/3 com uma profundidade de 40mm, o que a torna bastante versátil para a exposição de diversos alimentos.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o tanque embutido foi desenhado sem ângulos, facilitando drasticamente a limpeza. Além disso, a construção em aço inoxidável contribui para uma manutenção mais simples e higiênica.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É uma solução ideal para restaurantes, cafés, pastelarias, buffets, cantinas e delicafés, proporcionando uma exposição elegante e refrigerada de produtos.

Quais são os benefícios das prateleiras em vidro temperado?

As prateleiras em vidro temperado não só oferecem durabilidade e resistência a impactos, como também permitem uma visibilidade total dos produtos, tornando a apresentação mais apelativa para os clientes.

A vitrine pode ser utilizada com o tanque plano?

Sim, existe a opção de utilizar o tanque plano, o que confere ainda mais flexibilidade na forma como pode expor e organizar os seus produtos alimentares refrigerados.