

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

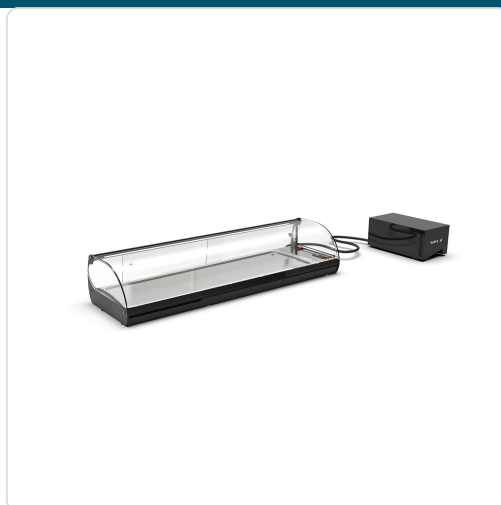


Vitrine Refrigerada Estática para Tapas V6GRP

Informacoes do Produto

SKU:	SLV6GRP	Modelo:	SLV6GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921323
Peso:	35 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6grp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6grp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6grp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6grp-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLV6GRP
EAN	8436630921323
Refrigeração	Estático
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática compacta e versátil para tapas e aperitivos, mantendo os alimentos frescos entre +2°C e +6°C. Ideal para a restauração.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Estática — Expositor Clássico – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado estático combina um design compacto e versátil com uma eficiência energética notável. Concebido para a exposição de tapas e pequenos pratos, garante uma refrigeração de 2°C a 6°C, ideal para manter a frescura dos alimentos. A sua instalação intuitiva e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, tornando-o uma solução prática e higiénica para o seu espaço de restauração.

Aplicações Profissionais

Pensado para a restauração rápida, bares de tapas e estabelecimentos hoteleiros, este balcão refrigerado é uma adição valiosa para qualquer negócio que vise otimizar a apresentação e

conservação de alimentos. A sua estrutura, concebida para refrigeração estática com sistema remoto, oferece uma solução eficaz para a exibição de produtos frescos, promovendo as vendas por impulso e garantindo a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	35 kg
Gás	R600A 36,5G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	INSTALADOR NECESSÁRIO
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Alto brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ideal de alimentos frescos.

É necessária instalação profissional para este equipamento?

Sim, a instalação deste expositor requer um técnico especializado para assegurar o correto funcionamento do sistema de refrigeração remoto.

As portas de acesso são traseiras?

Sim, esta vitrine está equipada com portas deslizantes na parte traseira, o que facilita o serviço e a reposição de produtos.

Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?

Este modelo utiliza refrigeração estática e um sistema de refrigeração remoto para manter os seus produtos frescos.

Posso utilizar esta vitrine para qualquer tipo de alimento?

A vitrine é ideal para tapas e outros pratos que requeiram manutenção entre +2°C e +6°C, sendo perfeita para bares e restaurantes.