

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

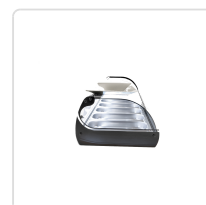
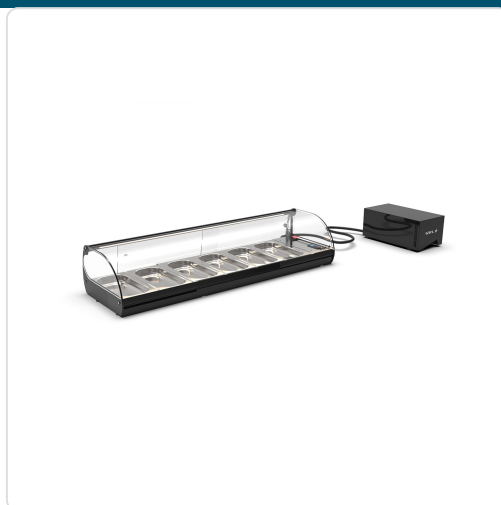


Vitrine Refrigerada para Tapas V6GR

Informacoes do Produto

SKU:	SLV6GR	Modelo:	SLV6GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921316
Peso:	35 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6gr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-gr-v6gr-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLV6GR
EAN	8436630921316
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática compacta e versátil para exposição de tapas e sobremesas, com portas deslizantes traseiras e termóstato de alto brilho.

Descricao Completa

Exposição Otimizada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada estática Classic, modelo V6GR, foi concebida para uma exposição compacta, versátil e eficiente de alimentos. Ideal para diversos ambientes de restauração, o seu design elegante e funcional realça a apresentação dos seus produtos refrigerados, garantindo a sua frescura e apelatividade visual.

Com portas deslizantes traseiras, o acesso e a manutenção do seu interior são simplificados, otimizando o serviço e a reposição de itens. A iluminação de alto brilho no termóstato em branco ártico assegura que os produtos expostos captem a atenção dos seus clientes, promovendo uma experiência de compra agradável e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para a exposição de tapas, sobremesas, bebidas ou outros alimentos refrigerados em balcões de bares, restaurantes, hotéis e pastelarias. A sua capacidade de refrigeração estática com uma gama de temperatura entre +2°C e +6°C é ideal para manter a qualidade e a segurança alimentar. A instalação requer um técnico qualificado, garantindo o correto funcionamento e a longevidade do investimento para o seu estabelecimento.

Características Técnicas

Peso	35 kg
Gás Refrigerante	R600A 35G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	CUSTOMER COMPRESSOR
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	ALTO BRILHO EM BRANCO ÁRTICO F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta vitrine refrigerada?

Embora a descrição técnica não especifique a capacidade em litros, a vitrine é otimizada para exposição compacta, ideal para pequenas porções e tapas, sendo um complemento valioso para o

seu bar ou restaurante.

2. O vidro temperado oferece alguma vantagem adicional?

Sim, o vidro temperado proporciona maior segurança e durabilidade, sendo mais resistente a impactos e a variações de temperatura. Isto garante a proteção dos alimentos e a integridade da vitrine durante o uso diário.

3. É necessário um profissional para a instalação deste equipamento?

Sim, a vitrine Classic V6GR requer a instalação por um profissional qualificado para assegurar o seu correto funcionamento e a conformidade com as normas de segurança.

4. As portas traseiras deslizantes são fáceis de limpar?

As portas deslizantes traseiras foram concebidas para facilitar o acesso e a limpeza, permitindo manter o interior da vitrine sempre higienizado e apresentável.

5. Este equipamento é adequado para uso em pastelarias?

Sim, com a sua gama de temperatura entre +2°C e +6°C, esta vitrine é perfeita para expor bolos, doces e outras especialidades que necessitem de refrigeração, sendo um elemento apelativo em qualquer pastelaria ou café.