

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

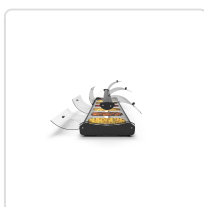


Vitrine Refrigerada Self-Service Duplo Acesso

Informacoes do Produto

SKU:	SLS6GRP	Modelo:	SLS6GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924690
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-cp-gr-s6grp-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-cp-gr-s6grp-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-cp-gr-s6grp-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-cp-gr-s6grp-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLS6GRP
EAN	8436630924690
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada self-service estática com duplo acesso e portas deslizantes traseiras, ideal para exposição de alimentos frescos.

Descricao Completa

Concebida para a exposição e conservação de alimentos em regime self-service, esta vitrine refrigerada assegura que os seus produtos se mantêm sempre frescos e visíveis. Com o seu design de duplo acesso, permite uma interação fluida e eficiente por parte dos clientes, sendo ideal para ambientes de restauração movimentados. A estética moderna, aliada à funcionalidade de refrigeração estática, torna-a imprescindível para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade de serviço e apresentação dos seus artigos.

A estrutura robusta e os materiais de alta qualidade garantem a durabilidade e a facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente comercial exigente. A iluminação de alto brilho no interior da arca realça a frescura dos alimentos, atraindo a atenção e incentivando a escolha dos clientes. É a solução perfeita para buffets, cantinas, pastelarias e outros pontos de venda que procuram uma forma prática e elegante de apresentar os seus produtos refrigerados.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- **Design de Duplo Acesso:** Otimiza o fluxo de clientes e a facilidade de acesso aos produtos de ambos os lados, aumentando a eficiência do serviço.
- **Refrigeração Estática Eficaz:** Mantém uma temperatura uniforme e controlada entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ideal dos alimentos.
- **Construção Durável:** Fabricado com materiais resistentes e vidro temperado, assegura uma longa vida útil e fácil manutenção.
- **Portas Deslizantes Traseiras:** Oferecem acesso conveniente para reposição de stock e limpeza, sem perturbar a área de serviço ao cliente.
- **Iluminação Interna a LED:** Realça a visibilidade dos alimentos, tornando-os mais apelativos e convidativos.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. Em buffets de hotéis e restaurantes, permite uma exposição apetitosa e acessível de saladas, sobremesas e pratos frios. Em cantinas e refeitórios, otimiza a distribuição rápida de refeições, enquanto em pastelarias e cafés, exhibe bolos e sanduíches frescos de forma convidativa. A sua versatilidade torna-a um investimento valioso para qualquer negócio que requeira a exposição refrigerada de alimentos.

Características Técnicas

Peso	45 kg
Gás Refrigerante	R600A 36,5G
Potência Elétrica	90W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Potência de Refrigeração	180W
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTA
Evaporador	ESTÁTICO

Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine para exposição de alimentos?

Esta vitrine de self-service foi projetada para otimizar o espaço de exposição, permitindo uma apresentação atrativa e acessível de uma grande variedade de produtos, apesar de não incluir prateleiras internas, dando total flexibilidade ao utilizador.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção robusta em materiais de alta qualidade e o design funcional com portas deslizantes traseiras facilitam grandemente a limpeza diária e a manutenção do equipamento, assegurando a higiene necessária.

Posso controlar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine possui um termostato de alto brilho que permite um controlo preciso da temperatura, mantendo os alimentos dentro da faixa ideal de +2°C a +6°C para uma conservação segura e eficaz.

A vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, buffets, cantinas, pastelarias e cafés, onde a exposição refrigerada de produtos como saladas, sobremesas e bebidas é fundamental.

Esta vitrine utiliza algum tipo de gás refrigerante?

Sim, esta vitrine opera com gás refrigerante R600A (36,5G), uma opção eficiente e mais amiga do ambiente, contribuindo para um menor impacto ecológico sem comprometer a performance de refrigeração.