

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 Estática para Tapas SC26GR

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK26GR	Modelo:	SLSK26GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924232
Peso:	52 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-6b-sk26gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-6b-sk26gr-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK26GR
EAN	8436630924232
Refrigeração	Estático
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática em preto com portas deslizantes traseiras e uma prateleira ajustável. Ideal para conservação de tapas.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Tapas — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de tapas e aperitivos, esta vitrine refrigerada estática destaca-se pelo seu design contemporâneo e funcionalidade. Equipada com portas deslizantes traseiras, facilita o acesso rápido para reposição ou serviço, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes movimentados.

A sua refrigeração estática assegura uma conservação homogénea dos alimentos, mantendo-os frescos e apelativos para os clientes. Uma prateleira ajustável no interior permite flexibilidade na organização do espaço, adaptando-se a diferentes tamanhos e tipos de produtos.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é ideal para snack-bares, pastelarias, e estabelecimentos de restauração que pretendam apresentar produtos frescos de forma elegante. É particularmente útil

para tapas, saladas, sanduíches frias e outras iguarias que necessitam de ser mantidas a uma temperatura controlada.

Devido à sua construção robusta e funcionalidade direcionada, integra-se perfeitamente em balcões de atendimento, contribuindo para uma experiência visualmente agradável para o cliente e eficiente para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	52 kg
Gás	R600A 35G
Potência	90W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	CUSTOMER COMPRESSOR
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	1
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
Termostato	Brilho alto em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura desta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de tapas e outros produtos frescos. Esta regulação garante a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos por mais tempo.

Onde deve ser instalada esta vitrine refrigerada?

Devido ao seu sistema de refrigeração remoto e à necessidade de um instalador profissional, esta vitrine é perfeita para integração em balcões de serviço pré-existent. A instalação remota do sistema garante um ambiente de trabalho mais silencioso e com menos calor.

Que tipo de portas possui a vitrine?

A vitrine está equipada com portas deslizantes traseiras, que facilitam o carregamento e a remoção de produtos, especialmente em ambientes onde o espaço é limitado. Este design também contribui para uma melhor estética frontal e para a higiene.

Quantas prateleiras tem e são ajustáveis?

Inclui uma prateleira ajustável, proporcionando flexibilidade na exposição dos seus produtos. A possibilidade de ajustar a altura da prateleira permite acomodar diferentes tamanhos de itens, otimizando o espaço interno.

É fácil manter a limpeza da vitrine?

O vidro temperado e as superfícies lisas foram pensados para uma limpeza fácil e eficaz, crucial em qualquer ambiente de restauração. A manutenção regular é simplificada, ajudando a manter os mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento.