

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 Estática Preta SK24GRP

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK24GRP	Modelo:	SLSK24GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924225
Peso:	20 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-4b-sk24grp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-4b-sk24grp-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK24GRP
EAN	8436630924225
Cor	Preto
Refrigeração	Estático
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática preta SK24GRP, ideal para exposição de tapas com refrigeração eficiente e uma prateleira ajustável. Design elegante e portas de correr traseiras para fácil acesso.

Descricao Completa

vitrine refrigerada tapas — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada estática em preto, modelo SK24GRP, foi concebida para realçar a apresentação dos seus produtos. Ideal para a exibição de tapas e petiscos, a sua refrigeração estática garante a conservação ótima dos alimentos, mantendo a frescura e sabor. É um equipamento robusto e apelativo, com design moderno, que se integra harmoniosamente em qualquer ambiente profissional, desde restaurantes a cafetarias. A estrutura elegante e o vidro temperado facilitam a visualização dos produtos, impulsionando as vendas por impulso.

A versatilidade da vitrine permite uma organização eficiente dos itens, com uma prateleira ajustável que se adapta às suas necessidades de exposição. As portas de correr traseiras facilitam o acesso e

a reposição do stock, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Esta solução de frio incorpora ainda um termóstato de alta luminosidade em branco ártico (F20) que assegura o controlo preciso da temperatura e um funcionamento fiável a longo prazo, contribuindo para a redução de custos operacionais e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. Em cafetarias e bares, serve para a exposição convidativa de tapas, sanduíches e pequenas sobremesas, mantendo-os sempre à temperatura ideal. Em restaurantes, pode ser utilizado na área de buffets ou como complemento no balcão de serviço, permitindo que os clientes escolham os seus pratos preferidos com facilidade. A sua construção durável e o sistema de refrigeração eficiente tornam-no uma escolha inteligente para qualquer negócio que procure uma solução de exposição fiável e com excelente relação qualidade-preço.

Características Técnicas

Peso	20 kg
Gás	R600A 34G
Potência	85W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	ARREFECIMENTO ESTÁTICO
Sistema de Frio	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO

Tipo de Portas	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine de tapas possui uma prateleira ajustável, oferecendo flexibilidade para acomodar diferentes tipos e quantidades de produtos, maximizando o espaço de exposição disponível.

2. Este equipamento é adequado para quais tipos de produtos alimentares?

Com uma faixa de temperatura de +2°C a +6°C, esta vitrine é ideal para a conservação e exposição de tapas, saladas, sanduíches, sobremesas e outros alimentos que necessitem de refrigeração.

3. É fácil de limpar e manter a vitrine?

Sim, o design otimizado e os materiais de alta qualidade permitem uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento no seu estabelecimento.

4. A instalação da vitrine requer um técnico especializado?

Conforme as especificações técnicas, a instalação deste expositor refrigerado exige um instalador qualificado, garantindo o correto funcionamento e a segurança do equipamento.

5. As portas de correr traseiras são práticas para o serviço?

Sim, as portas de correr traseiras foram concebidas para proporcionar um acesso rápido e fácil aos produtos, agilizando o serviço e a reposição, o que é crucial em ambientes de grande movimento.