

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 rápido
ao produto

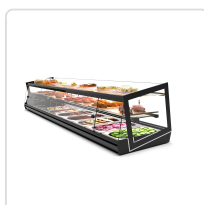
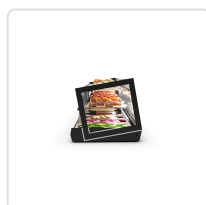


Vitrine Refrigerada Kube 3 Níveis VCKB8GRZP

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB8GRZP	Modelo:	SLVCKB8GRZP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924652
Peso:	55 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-gr-vckb8grzp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-gr-vckb8grzp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-gr-vckb8grzp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-gr-vckb8grzp-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB8GRZP
EAN	8436630924652
Nº de Níveis	3
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de exposição refrigerada estática com três níveis e design arrojado. Portas deslizantes traseiras para fácil acesso e manutenção de +2°C/+6°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Destaque os Seus Produtos com Elegância

Apresentamos a vitrine de exposição refrigerada estática Kube, uma solução sofisticada para apresentar os seus produtos com o máximo apelo visual. Combinando um design contemporâneo e robusto com tecnologia de refrigeração discreta, este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram elevar a experiência do cliente. Os seus três níveis de exposição permitem uma organização versátil e atrativa, assegurando que cada item esteja em destaque e à temperatura ideal para consumo. É uma mais-valia para a frente da loja, otimizando a visibilidade e a acessibilidade aos artigos.

Equipada com portas deslizantes traseiras, esta unidade de mostruário frigorífica facilita o reabastecimento e a manipulação dos produtos por parte do pessoal, sem quebrar a estética ou a temperatura interna. A sua estrutura durável e o vidro temperado garantem não só a segurança dos

alimentos, mas também uma longa vida útil do equipamento. A refrigeração estática, sem compressor embutido, oferece um funcionamento silencioso, crucial para ambientes onde o conforto acústico é valorizado. Ideal para pastelarias, charcutarias, cafés e outros estabelecimentos que desejam exibir produtos frescos com distinção e eficiência.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é perfeita para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde padarias e confeitarias que desejam exibir bolos e doces, a charcutarias e delicatessens para exposição de queijos e enchidos. Também é excelente para cafetarias e restaurantes que servem sandes, saladas e sobremesas, mantendo-os frescos e prontos a consumir. O seu design e funcionalidade fazem dela uma peça central em qualquer negócio de hotelaria, contribuindo para a organização eficiente do espaço e para a frescura dos alimentos, garantindo a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Peso	55 kg
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	COMPRESSOR CLIENTE
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a melhor forma de limpar e manter a vitrine refrigerada?

Para uma limpeza eficaz, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É crucial desligar o equipamento da corrente antes da limpeza e secar bem todas as superfícies para evitar a acumulação de humidade. A manutenção regular do condensador, se visível, e a verificação das borrachas das portas também são recomendadas para manter a eficiência.

2. É possível ajustar a altura das prateleiras internas?

Sim, a vitrine Kube vem com uma prateleira ajustável, o que oferece flexibilidade para acomodar diferentes tamanhos e tipos de produtos. Isto permite que personalize o espaço de exposição conforme as suas necessidades específicas, otimizando a apresentação e o acesso aos artigos.

3. Que tipo de produtos são mais adequados para exposição nesta vitrine?

Esta vitrine, com uma faixa de temperatura de +2°C a +6°C, é ideal para uma ampla variedade de produtos refrigerados, como sobremesas, bolos, sandes, saladas, produtos lácteos e charcutaria. A refrigeração estática garante uma conservação ótima, destacando a frescura e a qualidade dos itens expostos.

4. Qual a diferença entre refrigeração estática e ventilada?

A refrigeração estática, como a presente nesta vitrine, distribui o frio de forma natural, sem ventoinhas, o que é ideal para produtos mais delicados que não devem secar rapidamente. A refrigeração ventilada, por outro lado, usa ventoinhas para circular o ar, proporcionando uma distribuição de temperatura mais uniforme e rápida, mas pode ressecar alguns alimentos.

5. A instalação deste equipamento é complexa e requer um técnico especializado?

Sim, a instalação desta vitrine refrigerada requer um instalador qualificado, devido à sua natureza de refrigeração e à necessidade de ligação a um compressor externo. Recomenda-se que a instalação seja feita por profissionais para garantir o correto funcionamento, a segurança e a validade da garantia do equipamento.