

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

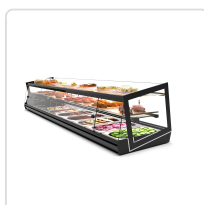
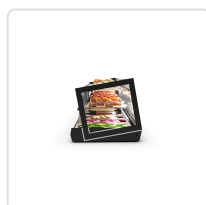
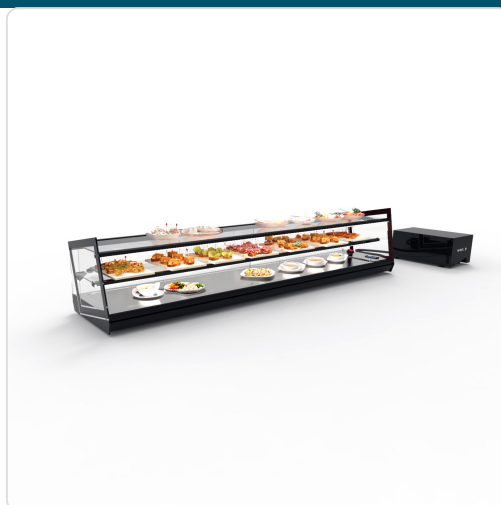


Vitrine Refrigerada Expositora Kube 8B 55kg

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB8GRP	Modelo:	SLVCKB8GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924591
Peso:	55 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-gr-vckb8grp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-gr-vckb8grp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-gr-vckb8grp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-gr-vckb8grp-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB8GRP
EAN	8436630924591
Capacidade (kg)	41–80 kg
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada estática com 3 níveis, design moderno e tecnologia invisível, ideal para produtos frescos com temperatura entre +2°C/+6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada — Exposição Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em espaços comerciais de alta exigência, esta vitrine refrigerada assegura uma apresentação superior dos seus produtos. Com um design arrojado e tecnologia de refrigeração estática otimizado, oferece uma visibilidade tripla que capta de imediato a atenção do cliente, valorizando a frescura e qualidade dos seus artigos. A solução ideal para manter alimentos e bebidas na temperatura perfeita, realçando o seu apelo visual.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure conjugá-lo com design e eficiência, como pastelarias, cafés, delicatessens ou restaurantes. O seu sistema de refrigeração remota permite uma integração perfeita no ambiente, minimizando o ruído e otimizando

o espaço. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição, tornando-o extremamente prático para equipas de serviço em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Peso	55 kg
Gás Refrigerante	R600A 40,5G
Potência	95W
Voltagem	230V-50HZ
Temperatura de Operação	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem do sistema de refrigeração estática?

O sistema de refrigeração estática é ideal para produtos que necessitam de um ambiente fresco e estável, uma vez que o ar frio se distribui de forma natural sem ventilação forçada, evitando a desidratação dos alimentos e prolongando a sua frescura.

2. Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos comerciais?

Graças ao seu design moderno e eficiente, este modelo é perfeito para pastelarias, cafés, delicatessens, e qualquer tipo de estabelecimento que deseje expor produtos refrigerados com

destaque e elegância.

3. É complexa a instalação desta vitrine refrigerada?

Não, o design "Plug-in" significa que a vitrine é de fácil instalação. Basta ligar o equipamento à corrente elétrica para começar a funcionar. Uma vez que tem um sistema de refrigeração remota as considerações passam por integrar o compressor.

4. As portas deslizantes traseiras são fáceis de limpar?

Sim, as portas deslizantes traseiras foram pensadas para proporcionar máxima conveniência e facilidade de limpeza. O seu design permite um acesso rápido ao interior para higienização, garantindo assim os mais elevados padrões de higiene.

5. Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?

Esta vitrine inclui uma prateleira ajustável, permitindo uma flexibilidade na configuração do espaço interno. Isso possibilita adaptar a exposição a diferentes tamanhos e tipos de produtos, otimizando a apresentação.