

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 de Balcão - Estática

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB6GRZ	Modelo:	SLVCKB6GRZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924621
Peso:	50 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-gr-vckb6grz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-gr-vckb6grz-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-gr-vckb6grz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-gr-vckb6grz-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB6GRZ
EAN	8436630924621
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática de balcão Kube, ideal para exposição de alimentos frescos. Com design brutal e tecnologia invisível, mantendo produtos entre +2°C e +6°C, com portas traseiras deslizantes e 1 prateleira ajustável.

Descricao Completa

Descubra a inovação e o design arrojado da nossa vitrine expositora refrigerada estática, ideal para a apresentação sofisticada de produtos alimentares em espaços comerciais modernos. Combinando tecnologia invisível com uma estética marcante, este módulo de balcão é a solução perfeita para realçar a qualidade dos seus produtos frescos, mantendo-os à temperatura ideal.

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Desenhada para a máxima visibilidade e eficiente conservação, esta vitrine fria é uma peça central em qualquer estabelecimento. O seu sistema de refrigeração estática de tripla exposição garante uma manutenção de temperatura consistente entre +2°C e +6°C, essencial para preservar a frescura e o sabor de uma vasta gama de artigos. A estrutura robusta e o vidro temperado de alta resistência asseguram durabilidade e segurança, enquanto as portas traseiras deslizantes facilitam o acesso e a reposição do stock.

A iluminação interior de alto brilho em branco ártico (F20) realça as cores naturais dos alimentos, atraindo o olhar dos clientes e impulsionando as vendas. Além disso, o seu compressor eficiente e o refrigerante ecológico R600A demonstram um compromisso com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental, ao mesmo tempo que garantem um desempenho superior no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de balcão Kube é particularmente vocacionada para pastelarias, charcutarias, cafés, delicatessens e restaurantes que procuram uma solução elegante e funcional para exibir doces, salgados, sanduíches, saladas e outros itens refrigerados. A sua versatilidade adapta-se perfeitamente a diferentes ambientes, desde grandes cozinhas profissionais a pequenas e médias superfícies de venda, onde a apresentação é crucial para a experiência do cliente.

A facilidade de instalação e a prateleira ajustável permitem personalizar o espaço de exposição conforme as necessidades específicas de cada produto, otimizando o layout e a capacidade. Invista na imagem do seu estabelecimento com uma vitrine que une estética e funcionalidade, sublinhando a qualidade e a frescura dos seus produtos.

Características Técnicas

Peso:	50 kg
Voltagem:	230V-50HZ
Margem de Temperatura:	+2°C / +6°C
Compressor:	HXD55MA
Refrigerante:	R600A
Potência de Refrigeração:	SEM GRUPO
Prateleiras:	1
Classe Climática:	CLASSE B
Tipo de Refrigeração:	ESTÁTICA
Evaporador:	ESTÁTICO
Instalação:	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro:	TEMPERADO
Tipo de Porta:	PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES

Termóstato:

Alto brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a melhor forma de limpar e fazer a manutenção desta vitrine refrigerada?

Para uma limpeza eficaz, utilize um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam danificar as superfícies. A manutenção regular deve incluir a verificação do bom funcionamento das portas deslizantes e a limpeza do condensador por um técnico qualificado, para garantir a eficiência.

2. É possível ajustar a temperatura da vitrine para diferentes tipos de alimentos?

Sim, a vitrine opera numa margem de temperatura entre +2°C e +6°C, o que a torna adequada para uma vasta gama de produtos frescos. Embora o controlo seja preciso dentro deste intervalo, é importante considerar a compatibilidade dos diferentes alimentos com esta faixa térmica.

3. Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Sim, este equipamento é classificado como "sem grupo" e requer a instalação por um técnico especializado para a ligação a um grupo remoto de refrigeração. Recomenda-se consultar um profissional para garantir uma montagem correta e um desempenho ótimo.

4. Quais os benefícios do vidro temperado e das portas deslizantes traseiras?

O vidro temperado oferece maior segurança e resistência a impactos, enquanto as portas deslizantes traseiras permitem um acesso fácil e rápido para abastecimento e serviço, otimizando a circulação em ambientes movimentados.

5. A vitrine possui iluminação interna?

Sim, a vitrine está equipada com um termóstato de alto brilho em branco ártico F20, que serve também como iluminação interna para destacar os produtos expostos. Esta característica valoriza esteticamente os artigos, tornando-os mais apelativos para os clientes.