

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

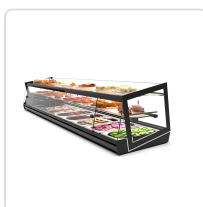
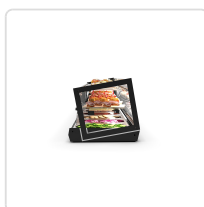


Vitrine Refrigerada Expositora Kube de Balcão VCKB4GRZP

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB4GRZP	Modelo:	SLVCKB4GRZP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924614
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grzp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grzp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grzp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4grzp-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB4GRZP
EAN	8436630924614
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com refrigeração estática e 1 prateleira ajustável. Ideal para expor produtos frescos em pastelarias e cafés.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Pensada para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta vitrine refrigerada de balcão é a solução ideal para expor de forma apelativa os seus produtos frescos, mantendo-os à temperatura perfeita. Com um design contemporâneo e tecnologia de refrigeração estática fiável, assegura a conservação dos alimentos, ao mesmo tempo que realça a sua apresentação.

A estrutura robusta e o vidro temperado garantem durabilidade e segurança, enquanto as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho. É uma adição elegante e funcional para qualquer balcão que necessite de tripla exposição e controlo de temperatura rigoroso.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios no setor alimentar, incluindo pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes que desejam exibir sobremesas, sanduíches, saladas ou outros produtos refrigerados. A sua capacidade de tripla exposição permite maximizar o espaço de visualização, incentivando a compra por impulso.

Ideal para estabelecimentos com espaço limitado no balcão, onde a eficiência e a estética são cruciais. A vitrine contribui para uma melhor gestão visual dos produtos, essencial para cativar os clientes e potenciar as vendas diárias, tornando-se um ativo valioso para o seu negócio.

Características Técnicas

Peso	45 kg
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	CUSTOMIZADO PELO CLIENTE
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Portas	DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Alto brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem desta vitrine refrigerada para o meu negócio?

A principal vantagem é a sua capacidade de manter os produtos frescos a uma temperatura otimizada (+2°C/+6°C) enquanto os exibe de forma atraente, impulsionando as vendas de artigos refrigerados.

Este equipamento requer instalação especializada?

Sim, a instalação desta vitrine frigorífica requer um instalador qualificado para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento.

Posso ajustar a temperatura de refrigeração?

Sim, o termostato de alto brilho permite um controle preciso da temperatura interna, assegurando que os seus produtos são conservados nas condições ideais.

Quantas prateleiras vêm incluídas e são ajustáveis?

A vitrine de exposição possui uma prateleira ajustável, permitindo adaptar o espaço interior conforme as necessidades dos produtos a serem expostos.

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Pode expor uma variedade de produtos que necessitam de refrigeração, como bolos, sanduíches, bebidas, saladas ou charcutaria, graças à sua refrigeração estática eficiente.