

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora Estática Kube 4B GR

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB4GR	Modelo:	SLVCKB4GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924546
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4gr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-gr-vckb4gr-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB4GR
EAN	8436630924546
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada estática com 3 níveis de exposição, design moderno, vidro temperado e porta deslizante traseira.

Descricao Completa

vitrine refrigerada — Expositor Frigorífico – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a apresentação dos seus produtos, esta vitrine refrigerada estática destaca-se pelo seu design brutalista e tecnologia invisível, oferecendo à sua clientela uma exposição tripla e apelativa. O sistema de refrigeração estática garante a conservação ideal, mantendo a frescura dos alimentos sem os ressecar, o que é crucial para garantir a qualidade e satisfação do cliente.

A versatilidade deste expositor torna-o uma adição valiosa para qualquer espaço comercial, desde pastelarias a charcutarias, onde a visibilidade e a temperatura controlada são primordiais. As prateleiras ajustáveis e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reposição e limpeza, enquanto o vidro temperado assegura durabilidade e segurança no ambiente de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este expositor frigorífico é ideal para estabelecimentos que procuram uma solução de exposição eficiente e esteticamente agradável. É perfeitamente adequado para pastelarias que desejam exibir bolos e doces frescos, restaurantes com uma seleção de sobremesas refrigeradas, ou charcutarias que precisam de manter os seus produtos, como queijos e enchidos, à temperatura ideal. A sua manutenção simples e a capacidade de manter uma temperatura consistente na gama de +2°C a +6°C, tornam-no indispensável em qualquer ambiente de restauração profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	45 kg
Gás Refrigerante	R600A 33G
Potência	85 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Capacidade Refrigerante	180 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	Alto brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine comercial consegue manter?

A vitrine é capaz de manter uma temperatura controlada entre +2°C e +6°C, ideal para a

conservação de diversos produtos.

Serve para expor tanto produtos de pastelaria como charcutaria?

Sim, o design versátil e a temperatura controlada permitem a exposição de pastelaria, sobremesas, charcutaria e outros produtos frescos.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, inclui uma prateleira ajustável, proporcionando flexibilidade na organização e exposição dos seus artigos.

A vitrine possui portas traseiras para facilitar o acesso?

Sim, está equipada com portas deslizantes na parte traseira, o que facilita enormemente a reposição e o serviço.

É fácil a instalação desta vitrine expositora?

Sim, o seu sistema de instalação plug-in torna-a pronta a usar de forma rápida e eficiente, sem necessidade de grandes intervenções.