

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

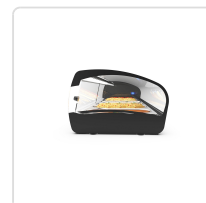
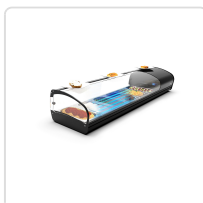


Vitrine Refrigerada para Tapas SK6 – 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK6	Modelo:	SLSK6
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924188
Peso:	45 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-sk6-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK6
EAN	8436630924188
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de design moderno e funcional, ideal para exposição de tapas e petiscos. Capacidade para 6xGN1/3, temperatura de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada tapas — Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado da série SK6 foi concebido para realçar a apresentação de tapas e outros petiscos em negócios de restauração. O seu design dinâmico e inovador garante uma visibilidade excecional dos produtos, ao mesmo tempo que mantém a temperatura ideal para a sua conservação. A construção robusta com componentes de alta qualidade assegura durabilidade e fiabilidade em ambientes profissionais de uso intenso. A dobradiça frontal invisível confere um acabamento elegante e moderno, integrando-se harmoniosamente em qualquer balcão de serviço.

A superfície superior é perfeitamente adequada para o suporte de pratos, otimizando o espaço de trabalho e facilitando o serviço rápido. O vidro temperado e dobrável, além de durável, permite uma limpeza fácil e um acesso conveniente aos produtos. Além disso, o sistema inteligente evita a expulsão de ar quente para o cliente ou para a sua equipa, contribuindo para um ambiente mais agradável e eficiente na sua cozinha profissional ou área de bar.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é a solução ideal para bares de tapas, restaurantes, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que pretenda exibir os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. Com capacidade para 6 contentores GN1/3x40mm, permite uma variedade de ofertas, desde pratos frios a sobremesas. É uma mais-valia para negócios que valorizam a exposição visual e a manutenção da qualidade dos alimentos refrigerados, garantindo a satisfação do cliente e otimizando as operações diárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438x395x270mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica Total	90W
Peso	45KG
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Eletrónico com alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine de tapas possui capacidade para 6 contentores GN1/3 com profundidade de 40mm, permitindo uma variedade considerável de produtos para exposição.

Onde pode ser utilizada esta vitrine refrigerada?

É ideal para bares, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma solução elegante e eficiente para exibir tapas, sobremesas ou outros alimentos refrigerados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o vidro temperado e rebatível, juntamente com a superfície em aço inoxidável, facilitam a limpeza diária e a manutenção higiénica do equipamento.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada por um termóstato eletrónico ajustável, garantindo a conservação ideal dos alimentos entre +2°C e +6°C.

Esta vitrine é energeticamente eficiente?

Com um baixo consumo de 90W e utilizando o gás refrigerante R600a, esta vitrine destaca-se pela sua eficiência energética, contribuindo para a redução de custos operacionais.