

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



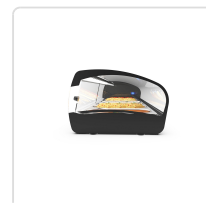
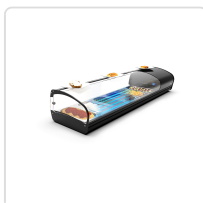
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 8xGN1/3 de Bancada - SK8

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK8	Modelo:	SLSK8
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924195
Peso:	50 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-8b-sk8.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-8b-sk8-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-8b-sk8-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-8b-sk8-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK8
EAN	8436630924195
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de bancada com capacidade 8xGN1/3 e termostato eletrónico. Ideal para balcões de serviço.

Descricao Completa

vitrine refrigerada SK8 — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de alimentos, esta montra refrigerada combina funcionalidade com um design elegante e dinâmico. A sua engenharia inovadora previne a expulsão de ar quente em direção ao utilizador ou cliente, garantindo um ambiente agradável e um consumo energético eficiente. Com componentes de alta qualidade e vidro temperado dobrável, oferece durabilidade e facilidade de manutenção, sendo uma solução robusta para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. É perfeitamente adequado para cafés, pastelarias, restaurantes e hotéis que necessitam de apresentar tapas, sobremesas ou outros produtos frescos de forma apelativa. A sua superfície superior robusta é desenhada para suportar pratos e loiça, tornando-a numa peça central eficiente e prática para o serviço de balcão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1788x395x270mm
Capacidade	8x GN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (35g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Compressor	HXD55MA
Número de prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Arrefecimento	Estático Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Eletrónico ajustável de alto brilho em branco ártico (F20)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine expositora?

Esta vitrine tem uma capacidade otimizada para acomodar até 8 bandejas GN1/3 com 40mm de profundidade, perfeita para organizar e exibir uma variedade de produtos.

Qual é a gama de temperatura que a vitrine mantém?

A vitrine mantém uma temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo que os seus produtos se mantenham frescos e seguros para consumo, cumprindo os padrões de segurança alimentar.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o vidro temperado dobrável e os componentes de alta qualidade facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.

Esta vitrine é adequada para a exposição de tapas?

Absolutamente. Graças ao seu design moderno e capacidade para Gastronorms, é ideal para a exposição de tapas, realçando a apresentação dos alimentos.

Como o termostato eletrónico contribui para a experiência do utilizador?

O termostato eletrónico ajustável permite um controlo preciso da temperatura, assegurando a conservação ideal dos alimentos e um fácil monitoramento para o operador.