

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

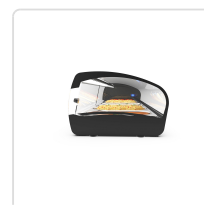
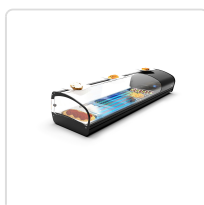
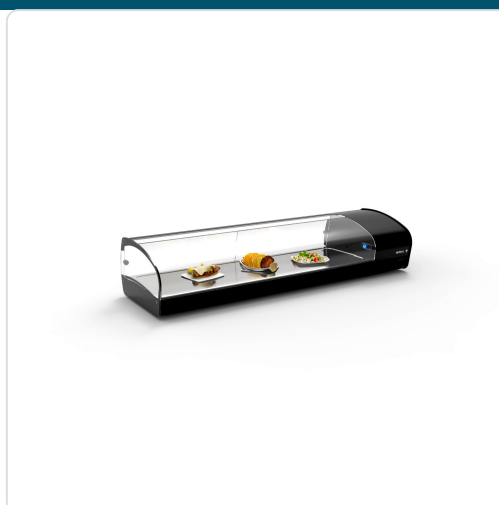


Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK6P	Modelo:	SLSK6P
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923754
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-cp-sk6p.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-cp-sk6p-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-cp-sk6p-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-6b-cp-sk6p-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK6P
EAN	8436630923754
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas com capacidade para 6xGN1/3, ideal para restaurantes e café. Mantém entre +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação de tapas, esta vitrine refrigerada combina um design elegante e dinâmico com funcionalidade superior. A sua estrutura foi cuidadosamente desenvolvida para evitar a expulsão de ar quente em direção ao utilizador ou cliente, garantindo um ambiente agradável e uma eficiente conservação dos alimentos. Ideal para restaurantes, cafés e snack-bares que pretendem apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica.

Equipada com componentes de alta qualidade, esta showcase oferece desempenho e durabilidade. O vidro temperado e dobrável facilita a limpeza e o acesso, enquanto o termostato eletrónico

ajustável permite um controlo preciso da temperatura. A superfície superior é perfeitamente adequada para o suporte de pratos, otimizando o espaço de serviço. Este expositor é a solução perfeita para manter as suas tapas frescas e com a melhor apresentação.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine display é indispensável em qualquer negócio de restauração que sirva tapas, petiscos ou pequenas porções. Desde bares movimentados a restaurantes de fine dining, a sua versatilidade permite uma integração perfeita em diferentes ambientes, valorizando a apresentação dos pratos e incentivando o consumo por impulso. É também uma escolha excelente para áreas de self-service ou buffets de pequeno-almoço em hotelaria, onde a visibilidade e frescura são cruciais.

A sua capacidade para 6 contentores GN1/3x40mm torna-a ideal para estabelecimentos com um volume médio de serviço, ou para complementar outras soluções de refrigeração. Garanta que os seus clientes desfrutem de tapas sempre à temperatura ideal, com a máxima segurança alimentar e uma apresentação impecável, elevando a experiência gastronómica oferecida pelo seu espaço.

Características Técnicas

Dimensões	1438x395x270mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Total	90W
Peso	45 kg
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática Compacta
Tipo de Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado Dobrável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine de tapas?

A vitrine foi concebida para acomodar até 6 tabuleiros GN1/3 com uma profundidade de 40mm, ideal para uma exposição variada de tapas e aperitivos, otimizando o espaço disponível no balcão.

É fácil controlar a temperatura da vitrine?

Sim, esta vitrine está equipada com um termostato eletrónico ajustável, permitindo um controlo preciso da temperatura entre +2°C e +6°C, o que garante a frescura e segurança dos alimentos expostos.

O vidro da vitrine é resistente e seguro?

Sim, o vidro é temperado, o que aumenta a sua resistência a impactos e mudanças de temperatura. Além disso, é dobrável, facilitando as operações de limpeza e o reabastecimento dos tabuleiros.

Esta vitrine pode ser instalada facilmente em qualquer local?

Sim, o design "plug-in" significa que a vitrine está pronta a usar logo após ser ligada à corrente elétrica. Nenhuma instalação complexa é necessária, sendo perfeita para uma rápida integração no seu espaço.

Qual o tipo de sistema de refrigeração utilizado neste equipamento?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática compacta, o que se traduz numa distribuição uniforme do frio e manutenção da humidade ideal, crucial para a conservação e qualidade das tapas.