

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

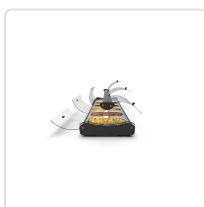
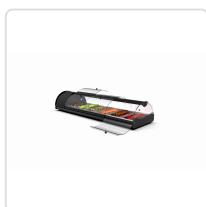


Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLS6N	Modelo:	SLS6N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924751
Peso:	45 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-s6n-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-s6n-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-s6n-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-s6n-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLS6N
EAN	8436630924751
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão, design curvo e autoatendimento, capacidade para 6xGN1/3, iluminação LED e temperatura de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Esta bancada expositora, com o seu design elegante e curvo, destaca-se pela alta visibilidade e funcionalidade de autoatendimento. Concebida para otimizar a apresentação dos seus produtos, permite o acesso fácil tanto frontalmente como pela parte traseira, ideal para estabelecimentos com serviço dinâmico. A iluminação LED de última geração assegura que os produtos estejam sempre apelativos, com luz fria de baixo consumo energético e longa durabilidade. É a solução ideal para manter os alimentos frescos e bem apresentados, impulsionando as vendas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para buffets de pequeno porte, snack-bares, pastelarias e charcutarias, esta montra refrigerada adapta-se a diversas necessidades, permitindo a utilização de cubas planas ou tabuleiros gastronómicos GN1/3. O seu sistema de fecho em aço inoxidável garante a proteção dos alimentos quando o equipamento não está em uso, mantendo a higiene e a segurança alimentar. É uma peça central para qualquer estabelecimento que procure combinar estética, eficiência e praticidade na conservação e exibição de alimentos a temperaturas controladas.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (LxPxA)	1438x395x245mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45kg
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática Compacta
Evaporador	Estático
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual é o consumo energético desta vitrine?

A vitrine integra um sistema de iluminação LED de alta potência e luz fria, o que garante um consumo mínimo de energia, contribuindo para a eficiência da sua operação.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

O design com sistema de fecho em aço inoxidável e as portas deslizantes traseiras facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento no seu estabelecimento.

Posso usar diferentes tipos de recipientes nesta vitrine?

Sim, a vitrine foi concebida para flexibilidade, permitindo a utilização de tabuleiros gastronómicos GN1/3x40mm ou cubas planas, adaptando-se às suas necessidades de exposição.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de alimentos?

Com um intervalo de temperatura de +2°C a +6°C, é ideal para a conservação e exibição de alimentos frescos como sanduíches, saladas, pastelaria, charcutaria, e outros produtos que necessitem de refrigeração.

É fácil de instalar e usar?

Sim, o facto de ser um equipamento "PLUG-IN" significa que a sua instalação é simples e rápida. Basta ligar à corrente para começar a utilizar e desfrutar das suas funcionalidades.