

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

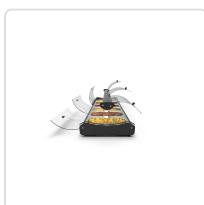
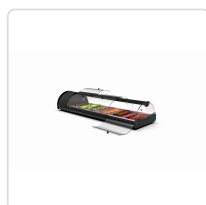


Vitrine Refrigerada Curva Self-Service 6 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLS6NP	Modelo:	SLS6NP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924744
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-cp-s6np-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-cp-s6np-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-cp-s6np-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-6b-cp-s6np-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLS6NP
EAN	8436630924744
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada curva de autoatendimento, capacidade 6xGN1/3, ideal para exposição de alimentos em restaurantes e pastelarias. Temperaturas de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada self-service — Service Curvo — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para elevar a apresentação e conservação de alimentos, combinando funcionalidade superior com um design elegante. O seu formato em meia-lua não só otimiza o espaço, como também proporciona uma visibilidade excecional dos produtos, incentivando o autoatendimento. Com iluminação LED de última geração, garante que os seus pratos se destaquem, mantendo-os frescos e apelativos, ideal para um ambiente dinâmico e moderno.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste display. Permite apresentar uma vasta gama de alimentos, desde espetos a pequenos buffets, e a sua abertura frontal e traseira facilita tanto o acesso do cliente quanto a reposição por parte da equipa. A capacidade para tabuleiros Gastronorm GN1/3x40mm, ou a utilização sem tabuleiros com cuba plana, oferece flexibilidade máxima para as

suas necessidades de exposição. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura a proteção dos alimentos e durabilidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para estabelecimentos que visam aprimorar a experiência do cliente e otimizar as operações diárias. Restaurantes com áreas de buffet, pastelarias, charcutarias, cafetarias e hotéis podem beneficiar do seu design intuitivo e da sua capacidade de manter os alimentos à temperatura ideal. Perfeito para exibir saladas frescas, sobremesas frias, sanduíches ou mesmo mariscos, garantindo que os produtos se mantêm apetitosos e seguros para consumo.

A sua adaptabilidade torna-o indispensável para serviços de take-away e esplanadas, onde o autoatendimento agiliza o serviço sem comprometer a qualidade ou a frescura dos alimentos. A iluminação de baixo consumo energético e o gás refrigerante ecológico, R600a, refletem um compromisso com a eficiência e a sustentabilidade, aspectos cada vez mais valorizados na hotelaria moderna. Invista numa solução que combina estética, funcionalidade e responsabilidade ambiental.

Características Técnicas

Características	Detalhes
Dimensões (LxPxA)	1438x395x245mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Temperatura Máxima	+2°C/+6°C
Tensão	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a 33,5G
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45KG
Tipo de Compressor	HXD55MA
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática

Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine é ideal para restaurantes, cafeterias, pastelarias, hotéis e qualquer espaço de restauração que procure exibir produtos refrigerados com elegância, como saladas, sobremesas, sanduíches ou tapas, promovendo o autoatendimento.

2. Quais são as vantagens da sua forma em meia-lua?

O design em meia-lua não só confere uma estética moderna e apelativa, como também otimiza a visibilidade do produto. Permite uma fácil acessibilidade para os clientes no modo self-service e melhora a circulação do ar frio, garantindo uma refrigeração homogênea.

3. É possível utilizar esta vitrine com outros tipos de recipientes para além dos GN1/3?

Sim, a vitrine é extremamente versátil. Embora otimizada para tabuleiros GN1/3x40mm, pode ser utilizada com cuba plana ou sem tabuleiros, adaptando-se a diversas necessidades de apresentação e tipos de alimentos.

4. Qual o impacto da iluminação LED e o tipo de gás refrigerante no funcionamento da vitrine?

A iluminação LED de alta potência oferece luz fria com consumo mínimo de energia e vida útil ilimitada, realçando os produtos sem gerar calor. O gás refrigerante R600a é uma opção ecológica, contribuindo para a eficiência energética e menor impacto ambiental da unidade.

5. Como é garantida a segurança e higiene dos produtos expostos?

A vitrine possui um sistema de fecho em aço inoxidável que protege os produtos quando não está em uso, minimizando a exposição externa. O vidro temperado e as portas deslizantes traseiras garantem um ambiente higiénico e de fácil limpeza, essencial para a segurança alimentar.