

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

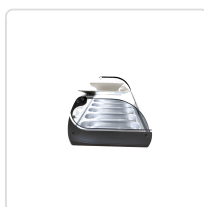


Vitrine Refrigerada para Tapas - 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLV6BP	Modelo:	SLV6BP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921194
Peso:	45 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-b-cp-v6bp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-b-cp-v6bp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-b-cp-v6bp-2.jpg , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLV6BP
EAN	8436630921194
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de 1438mm, ideal para exposição de tapas em restaurantes e pastelarias. Mantém a frescura entre +2°C e +6°C, com iluminação LED eficiente.

Descricao Completa

Desenhada especificamente para o setor profissional de hotelaria, esta montra refrigerada é a solução ideal para expor tapas e outros aperitivos, garantindo a sua frescura e visibilidade. Com um design moderno e elegante, integra tecnologia avançada para um desempenho superior e facilidade de manutenção. Ideal para restaurantes, cafés e snack-bares que procuram um equipamento fiável e apelativo para o seu negócio.

vitrine refrigerada tapas — Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

- **Controlo Preciso da Temperatura:** O termostato digital regulável com leitura constante assegura que os alimentos são mantidos entre +2°C e +6°C, preservando a sua qualidade e sabor.
- **Higiene e Limpeza Simplificadas:** O tanque embutido e sem ângulos, juntamente com o dreno integrado, facilita a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade e bactérias.

- **Durabilidade e Resistência:** Equipada com vidro vitrificado resistente a choques, riscos, ácidos e detergentes comuns, a vitrine garante uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Eficiência com Design:** A iluminação LED de alta potência oferece uma luz fria que realça os produtos sem alterar a temperatura, com vida útil ilimitada e consumo energético mínimo, aliado a um compressor hermético silencioso de alta qualidade.
- **Segurança Otimizada:** Sensores eletrônicos ocultos protegem contra manipulações indevidas, enquanto os vidros rebatíveis possuem um sistema anti-tombamento e a área do motor é totalmente protegida.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada V6BP é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, bares de tapas, cafés, pastelarias e hotéis. É ideal para a exposição de iguarias frias, como tapas, entradas, saladas e sobremesas, mantendo-os apetitosos e prontos para servir. A sua versatilidade e design ergonómico tornam-na indispensável para qualquer negócio que preze pela apresentação e conservação impecável dos seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões	1438x395x245mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Total	90W
Peso	45KG
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática Compacta
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Termóstato	Display de alta luminosidade F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura ideal para manter os alimentos nesta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para manter os alimentos frescos numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, sendo perfeita para uma variedade de tapas e pratos que requerem refrigeração.

2. A limpeza desta montra refrigerada é complicada?

Não, a limpeza é bastante facilitada. O tanque é embutido e não possui ângulos, além de incluir um dreno, o que se traduz numa higienização rápida e eficaz.

3. É possível aceder aos produtos a partir ambos os lados da vitrine?

As portas deslizantes traseiras são ideais para o pessoal de serviço, permitindo o fácil acesso para reposição e manutenção dos produtos expostos de forma prática e eficiente.

4. Qual a durabilidade do vidro da vitrine?

O vidro vitrificado é de alta resistência, concebido para suportar choques, riscos e a ação de ácidos e detergentes comuns, assegurando durabilidade e uma apresentação sempre impecável.

5. Esta vitrine é energeticamente eficiente?

Sim, o equipamento integra iluminação LED de alta potência com baixo consumo e um compressor hermético silencioso com turbocondensador Danfoss, garantindo uma operação eficiente e económica.