

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

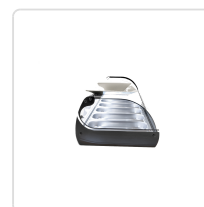
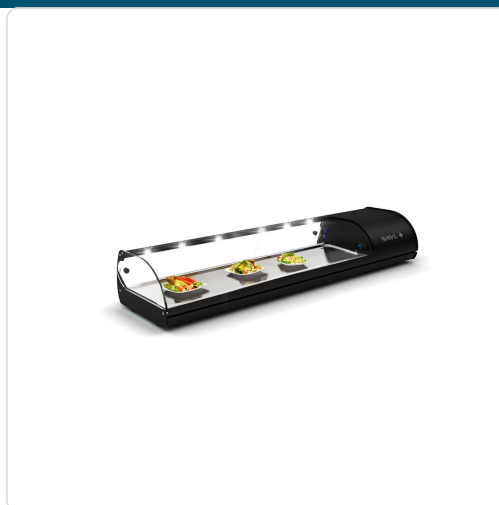


Vitrine Refrigerada Expositora de Tampas 1438mm V6NP

Informacoes do Produto

SKU:	SLV6NP	Modelo:	SLV6NP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921378
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-n-cp-v6np.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-cp-v6np-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-cp-v6np-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-6b-n-cp-v6np-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39087
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLV6NP
EAN	8436630921378
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de bancada, ideal para tapas e doces. Mantém temperaturas de +2°C a +6°C, 1438mm de largura com iluminação LED.

Descricao Completa

vitrine refrigerada tapas — Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para exibir tapas e petiscos, mantendo-os à temperatura ideal de serviço. O seu design moderno e elegante, com vidro vitrificado resistente a choques e riscos, assegura uma visibilidade excecional dos produtos, atraindo a atenção dos clientes. A estrutura interna sem ângulos, juntamente com o dreno incorporado e as portas deslizantes, facilita a limpeza e manutenção diárias, garantindo a máxima higiene e eficiência operacional para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis, esta vitrine é uma solução versátil para a exposição e conservação de alimentos frios. O controlo digital de temperatura, com sensores eletrónicos ocultos que previnem manipulações, permite manter os produtos frescos e seguros para consumo, aumentando a confiança dos seus clientes. A iluminação LED de alta potência e baixo consumo energético realça as cores dos alimentos, tornando-os mais apetecíveis, enquanto otimiza os custos operacionais da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438x395x245mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45KG
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Digital de alta luminosidade (Ártico branco F20)
Cores Disponíveis	Preto, Prata, Vermelho, Branco, Ébano

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que esta vitrine mantém?

Esta vitrine foi projetada para manter uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura de tapas, petiscos e sobremesas frias.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o tanque embutido sem ângulos e o dreno facilitam a limpeza, enquanto as portas deslizantes e o vidro amovível sem ferramentas simplificam a manutenção, assegurando a máxima higiene sem esforço.

Quais os benefícios da iluminação LED?

A iluminação LED de alta potência oferece uma luz fria que realça a apresentação dos alimentos, tem uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, contribuindo para a redução dos custos da sua empresa.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para uma vasta gama de negócios na indústria de hotelaria e restauração, incluindo cafés, bares, restaurantes, hotéis e snack-bares, onde a exposição atraente de alimentos é crucial.

A vitrine oferece alguma proteção contra adulterações?

Sim, está equipada com sensores eletrônicos internos discretos, concebidos para serem difíceis de manipular, garantindo a segurança e integridade das configurações de temperatura.