

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 1680mm 8xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVCKB8	Modelo:	SLVCKB8
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924485
Peso:	64 kg	Dimensões:	1680 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-vckb8.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-vckb8-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-vckb8-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-8b-vckb8-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVCKB8
EAN	8436630924485
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 1680mm de comprimento e capacidade para 8xGN1/3-40mm, ideal para exposição de alimentos frescos. Design moderno e eficiente.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para estabelecimentos modernos, este balcão refrigerado destaca-se pelas suas linhas retas e um design simultaneamente contemporâneo e sofisticado. Garante uma apresentação impecável dos alimentos, otimizando o espaço e realçando a frescura dos produtos expostos. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-a uma mais-valia para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este expositor com refrigeração é ideal para uma vasta gama de negócios no setor alimentar, incluindo restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis. Perfeito para exibir petiscos, sobremesas, charcutaria ou ingredientes frescos, este equipamento facilita o acesso e a visualização dos produtos, impulsionando as vendas por impulso. A sua versatilidade e design elegante tornam-no um complemento indispensável para melhorar a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

Características Técnicas

Dimensões	1680x395x360mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Capacidade	8xGN1/3-40mm
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	64KG
Peso (Original)	55 kg
Gás (Original)	R600A 30G
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASS B
Tipo de Produto	STATIC COOLING
Sistema de Refrigeração	COMPACT
Evaporador	STATIC
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERED GLASS
Tipo de Porta	REAR SLIDING DOORS
Termóstato	High brightness in arctic white F20

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine refrigerada é perfeita para a apresentação de uma vasta gama de produtos frescos, desde charcutaria e queijos até sobremesas e saladas, garantindo a sua conservação entre +2°C e +6°C.

É fácil de limpar?

Sim, a construção sólida em aço inoxidável e o tanque embutido sem ângulos facilitam significativamente a limpeza diária, promovendo um ambiente higiénico e seguro para os alimentos.

Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine de bancada oferece uma capacidade ideal para 8 tabuleiros GN1/3 com 40mm de profundidade, permitindo uma organização eficiente e visível dos seus produtos.

Este equipamento é adequado para qualquer tipo de estabelecimento?

Com um design moderno e elegante, esta vitrine encaixa perfeitamente em cafetarias, restaurantes, bares, pastelarias e hotéis, elevando a estética e a funcionalidade do seu espaço comercial.

Que diferencia esta vitrine de outras no mercado?

O seu design contemporâneo, a solidez da construção em aço inoxidável, a prateleira dupla em vidro temperado e a facilidade de limpeza destacam esta vitrine como uma opção premium para a exposição refrigerada de alimentos.