

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

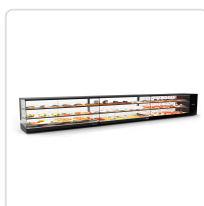
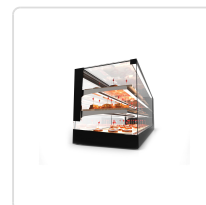
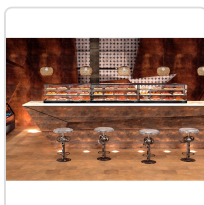
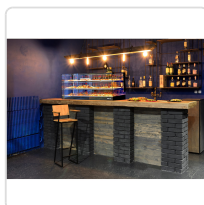


Vitrine Refrigerada Expositora 3 Níveis Vidro Curvo

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG24-2	Modelo:	SLVTLG24-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630927028
Peso:	50 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-vtlg24-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-vtlg24-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-vtlg24-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-vtlg24-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-vtlg24-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG24-2
EAN	8436630927028
Nº de Níveis	3
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática com três níveis de exposição e base, ideal para apresentação de tapas e sobremesas em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada — 2 Logic Triple — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada estática, com três níveis e base refrigerada, foi concebida para maximizar a visibilidade dos seus produtos, garantindo a sua frescura. O seu design com vidro curvo e iluminação otimizada permite uma apresentação apelativa, ideal para qualquer estabelecimento de restauração. A refrigeração estática assegura uma conservação homogénea, prolongando a vida útil de alimentos delicados como tapas, sobremesas ou sandes.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes que desejam expor os seus alimentos de forma elegante e eficiente. O sistema de porta deslizante traseira facilita o acesso para reposição e limpeza, tornando este equipamento prático para o dia a dia numa cozinha profissional. É a solução ideal para manter produtos frescos e visivelmente atraentes para os seus clientes, impulsionando as vendas por impulso de forma significativa.

Características Técnicas

Peso	50 kg
Gás Refrigerante	R600A 30G
Potência	85W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE 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	Brilho alto em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

Esta vitrine possui três níveis de exposição, que oferecem um amplo espaço para a apresentação de

diversos produtos, desde tapas a pastelaria, maximizando a visibilidade em espaços comerciais.

2. Qual o tipo de refrigeração utilizada e quais as suas vantagens?

A vitrine utiliza refrigeração estática, que é ideal para produtos que necessitam de um ambiente fresco e estável, uma vez que minimiza a desidratação dos alimentos e mantém a sua qualidade por mais tempo.

3. É fácil realizar a manutenção e limpeza do equipamento?

Sim, o design com portas deslizantes traseiras facilita tanto o acesso para a limpeza interna como a reposição eficiente dos produtos, garantindo a higiene e a funcionalidade rápidas no seu estabelecimento.

4. Qual o consumo energético aproximado desta vitrine?

Com uma potência de 85W e gás refrigerante R600A, este equipamento tem um consumo energético otimizado, sendo uma solução eficiente para manter os seus produtos frescos sem um impacto elevado na sua fatura de eletricidade.

5. Esta vitrine é adequada para que tipo de produtos?

Ideal para exibir uma vasta gama de produtos refrigerados, como tapas, sandes, bebidas e sobremesas, graças ao seu intervalo de temperatura de +2°C a +6°C, que preserva a frescura e a qualidade.