

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

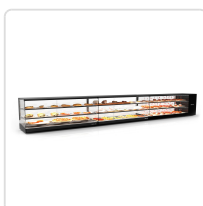
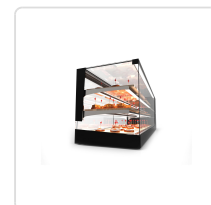
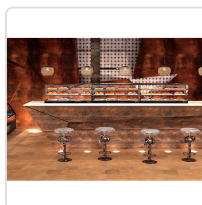
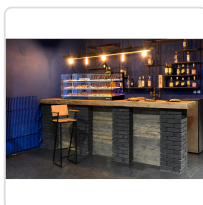
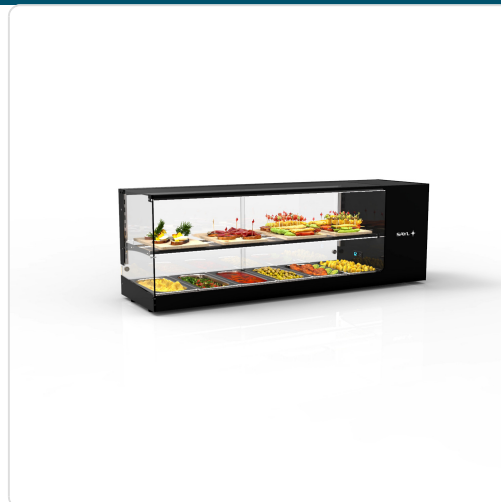


Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 3 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG26-1	Modelo:	SLVTLG26-1
Marca:	SAYL	EAN:	8436630927073
Peso:	55 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG26-1
EAN	8436630927073
Nº de Níveis	3
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Expositor refrigerado de balcão com 3 níveis para exibição e conservação eficaz de alimentos e bebidas. Ideal para pastelarias e cafés.

Descricao Completa

vitrine refrigerada de balcão — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine de balcão é uma solução excecional para a apresentação e conservação de alimentos em estabelecimentos comerciais. Com um design elegante e funcional, permite expor os seus produtos de forma organizada e apelativa, garantindo a sua frescura e visibilidade. A sua construção robusta assegura durabilidade e eficiência, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes, este expositor refrigerado adapta-se perfeitamente à exposição de tapas, sobremesas, sanduíches e outros artigos refrigerados. A sua versatilidade permite que seja utilizada em diversos contextos, desde um balcão de atendimento a um buffet self-service, onde a apresentação dos alimentos é crucial para atrair e satisfazer os clientes. A temperatura controlada assegura a qualidade e segurança alimentar dos produtos expostos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	55 kg
Gás Refrigerante	R600A 32G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	1 ajustável
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

Quais os tipos de produtos que esta vitrine pode conservar?

Esta vitrine refrigerada é ideal para conservar e exibir uma vasta gama de produtos frescos, como tapas, sobremesas, sanduíches e bebidas, mantendo-os na temperatura ideal entre +2°C e +6°C.

É fácil de instalar e usar?

Sim, o sistema de instalação *Plug-in* torna a vitrine extremamente fácil de instalar. Basta ligar à corrente e está pronta a utilizar, sem necessidade de montagens complexas ou conhecimentos técnicos avançados.

Quais as vantagens do vidro temperado e das portas deslizantes?

O vidro temperado oferece maior segurança e durabilidade, ao passo que as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso aos produtos para reposição e limpeza, otimizando o espaço no balcão e a eficiência do serviço.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada por um termostato de alto brilho, modelo F20, que assegura uma regulação precisa e visível, garantindo a conservação adequada dos alimentos e bebidas.

Esta vitrine é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. Projetada com um sistema de refrigeração estática compacto e componentes de alta qualidade, esta vitrine é construída para operar de forma fiável e eficiente em ambientes de uso intensivo, como restaurantes e pastelarias.