

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



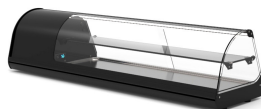
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 2 Níveis V26NPI

Informacoes do Produto

SKU:	SLV26NPI	Modelo:	SLV26NPI
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926663
Peso:	52 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-6b-n-motor-izq-cp-v26npi.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLV26NPI
EAN	8436630926663
Nº de Níveis	2
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática com 2 níveis para exposição de tapas e sobremesas. Portas deslizantes traseiras para fácil acesso. Ideal para pastelarias e bares.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Concebida para a excelência em estabelecimentos alimentícios, esta vitrine refrigerada combina design compacto com alta eficiência. É ideal para apresentar uma vasta gama de produtos frescos, desde tapas e entradas a sobremesas delicadas, mantendo-os à temperatura ideal. A sua construção robusta e funcionalidade otimizada garantem uma operação contínua e fiável no seu negócio.

O expositor estático, para além de ser versátil, poupa espaço e energia, otimizando a disposição do seu balcão. O vidro temperado e as portas deslizantes traseiras oferecem fácil acesso e uma boa visualização, melhorando a experiência do cliente. A unidade é plug-in, simplificando a instalação e permitindo uma rápida integração em qualquer ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução perfeita para uma variedade de negócios do setor da hotelaria e restauração. É altamente recomendado para bares que servem tapas, pastelarias com necessidade de exibir bolos e sobremesas, cafés que vendem sanduíches e saladas refrigeradas, e hotéis para a apresentação de pequenos-almoços e buffets frios. A sua capacidade de manter a refrigeração estática garante a conservação ideal dos alimentos, realçando a frescura e o aspeto visual dos seus produtos.

A sua adaptabilidade permite que seja utilizada em diferentes pontos de venda como mercados, padarias e lojas de conveniência, onde a exposição atraente de alimentos refrigerados é crucial. A durabilidade e baixo consumo energético contribuem para a redução de custos operacionais, tornando-a um investimento inteligente para qualquer empresário focado na rentabilidade.

Características Técnicas

Peso	52 kg
Gás Refrigerante	R600A 30G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASS B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN (PRONTA A USAR)
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Portas	DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a melhor forma de limpar e manter a vitrine refrigerada?

Para garantir a longevidade e higiene do equipamento, recomendamos a limpeza regular com um pano macio e detergente neutro. Evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies e verifique periodicamente a vedação das portas.

2. É possível ajustar a temperatura nesta vitrine?

Sim, esta vitrine está equipada com um termostato F20 que permite ajustar o intervalo de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo condições ideais para diferentes tipos de alimentos. A monitorização da temperatura é simples e intuitiva.

3. Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios?

A sua versatilidade torna-a ideal para diversos estabelecimentos como bares, pastelarias, cafés, e serviços de catering, onde a exposição e conservação de alimentos frios são essenciais. É particularmente útil para produtos como tapas, sobremesas e saladas.

4. Qual o consumo energético da vitrine, considerando a sua potência?

Com uma potência de 90W e utilizando o gás R600A, esta vitrine é concebida para ser eficiente em termos energéticos, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio. A sua tecnologia de refrigeração estática otimiza o consumo.

5. A instalação da vitrine requer algum tipo de assistência técnica especializada?

Não, este modelo é "plug-in", o que significa que a instalação é extremamente simples e não requer assistência especializada. Basta ligar o equipamento à corrente elétrica para começar a utilizá-lo de forma imediata.