

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.



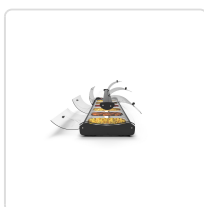
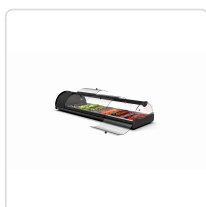
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Self-Service Refrigerada com Portas Deslizantes Traseiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLS4GRPZ	Modelo:	SLS4GRPZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924782
Peso:	40 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4grpz-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4grpz-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4grpz-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4grpz-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLS4GRPZ
EAN	8436630924782
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine self-service refrigerada estática preta com portas deslizantes traseiras para conservação ideal e acesso duplo. Ideal para buffets.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada estática foi concebida para oferecer a máxima visibilidade e conservação ideal de alimentos em ambientes de self-service. O seu design com acesso duplo facilita a disposição e a escolha dos produtos, tornando-a perfeita para buffets, cantinas e áreas de refeição rápida. Garante que os seus itens permaneçam frescos e apelativos, impulsionando a satisfação do cliente.

A estrutura robusta e o vidro temperado de alta qualidade asseguram durabilidade e segurança, enquanto o sistema de refrigeração estática mantém uma temperatura homogénea entre +2°C e +6°C, essencial para a qualidade e apresentação dos produtos. O balcão é uma solução eficiente e esteticamente agradável para qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de apresentar e manter os alimentos refrigerados. É particularmente útil em áreas de buffet, onde a conveniência do acesso duplo melhora o serviço. A sua versatilidade permite a exposição de uma vasta gama de produtos, desde saladas e sobremesas a sanduíches e bebidas, sempre à temperatura ideal.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	40 kg
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	Compressor do cliente (não incluído)
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	Sem grupo compressor
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração estática
Evaporador	Estático
Instalação	Requer instalador profissional
Tipo de Vidro	Vidro temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais indicada?

É ideal para buffets, cantinas, restaurantes, e qualquer espaço de restauração que requeira a apresentação e manutenção de alimentos refrigerados com fácil acesso para os clientes. A sua flexibilidade adapta-se a diversas necessidades comerciais.

A vitrine requer instalação profissional?

Sim, esta vitrine refrigerada requer a instalação por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento. Recomenda-se a contratação de um especialista para o efeito.

Qual é a faixa de temperatura que esta vitrine mantém?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, o que é ideal para a conservação de uma grande variedade de alimentos frescos e bebidas. Esta temperatura ajuda a preservar a qualidade e o sabor dos produtos.

O compressor vem incluído com a vitrine?

Não, o compressor é um componente que deve ser fornecido e instalado pelo cliente ou por um técnico, pois a vitrine é fornecida "sem grupo compressor". Isto oferece flexibilidade na escolha do compressor mais adequado às suas necessidades.

Como o vidro temperado beneficia o produto?

O vidro temperado oferece maior resistência a impactos e mudanças de temperatura, garantindo a segurança do equipamento e dos alimentos expostos. Além disso, melhora a visibilidade dos produtos, convidando os clientes à compra.