

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

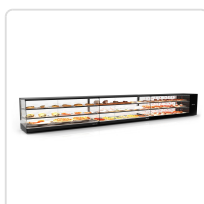
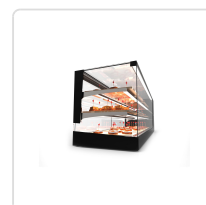
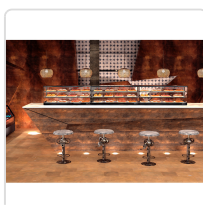
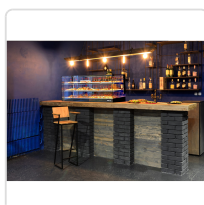


Vitrine Expositora Refrigerada Estática 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG26GRPZ-2	Modelo:	SLVTLG26GRPZ-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926397
Peso:	55 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG26GRPZ-2
EAN	8436630926397
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada estática de tripla altura. Design moderno com 2 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes para acesso fácil. Ideal para pastelaria e snack-bares.

Descricao Completa

Vitrine Expositora Refrigerada — Vitrine Refrigerada Estática — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora refrigerada é a solução perfeita para apresentar os seus produtos frescos de forma apelativa e eficiente. Concebida para durabilidade e performance, garante a conservação ideal de alimentos, enquanto o seu design moderno complementa qualquer ambiente profissional. A visibilidade é maximizada pelo vidro temperado e iluminação, convidando os clientes a escolher os seus artigos.

Com um sistema de refrigeração estática, este armário expositor mantém uma temperatura consistente entre +2°C e +6°C, essencial para a qualidade e frescura dos produtos perecíveis. As

portas deslizantes traseiras facilitam o abastecimento e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. É um investimento inteligente para negócios que valorizam a estética e a funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo pastelarias, cafés, delicatessens, e restaurantes "snack bar". A sua capacidade para manter a refrigeração estática é crucial para expor bolos, sanduíches, saladas e outras iguarias que necessitam de uma temperatura controlada para preservar a frescura e sabor. É um elemento indispensável para impulsionar as vendas por impulso.

A sua instalação requer um profissional qualificado, assegurando o correto funcionamento e a prolongada vida útil do aparelho. Este expositor refrigerado é, portanto, uma mais-valia para qualquer negócio que procure combinar apresentação de excelência com requisitos de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Peso	55 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	INSTALADOR REQUERIDO
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Alto brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama ideal de temperatura para operar esta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para operar num intervalo de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ótima dos seus produtos frescos e a segurança alimentar.

2. Quais os benefícios da refrigeração estática?

A refrigeração estática proporciona um ambiente de ar mais húmido, o que ajuda a prevenir a desidratação dos alimentos, mantendo-os frescos e com melhor aspeto por mais tempo.

3. É complexa a instalação desta vitrine expositora?

Sim, a instalação deste equipamento requer a intervenção de um instalador qualificado. Recomenda-se a contratação de profissionais para assegurar o funcionamento correto e seguro.

4. Que tipo de gás refrigerante é recomendado?

O gás refrigerante recomendado para este modelo é o R600A, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental.

5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias, cafés, restaurantes, e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite expor produtos refrigerados de forma profissional.