

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 rápido
ao produto

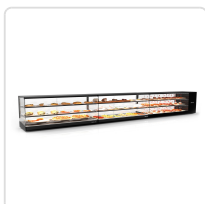
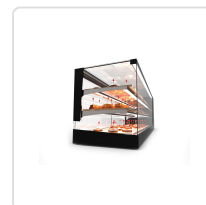
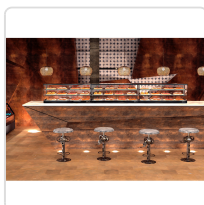
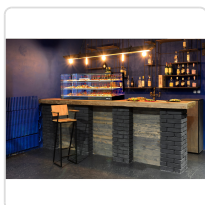


Vitrine Refrigerada Expositora 3 Níveis VTLG24GRPZ-2

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG24GRPZ-2	Modelo:	SLVTLG24GRPZ-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926922
Peso:	50 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grpz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grpz-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grpz-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grpz-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grpz-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG24GRPZ-2
EAN	8436630926922
Nº de Níveis	3
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de 3 níveis com portas deslizantes traseiras e 2 prateleiras ajustáveis. Ideal para exposição de produtos frescos em espaços profissionais.

Descricao Completa

vitrine refrigerada industrial — Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de três níveis é a solução ideal para expor os seus produtos frescos com a máxima visibilidade e segurança. Projetada para otimizar o espaço e o impacto visual, garante que os seus artigos se mantenham impecáveis e à temperatura perfeita, prontos para serem apreciados pelos seus clientes. A sua estrutura robusta e design elegante complementam qualquer ambiente profissional, assegurando uma apresentação superior.

Equipamentos como este são essenciais para manter a frescura dos alimentos, desde pastelaria e charcutaria a sobremesas e bebidas. A tecnologia de refrigeração estática proporciona uma manutenção consistente da temperatura, preservando a qualidade e o sabor, enquanto as portas deslizantes traseiras garantem fácil acesso e higiene no serviço. É uma peça fundamental para qualquer negócio que valorize a excelência e a eficiência na exposição de produtos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. Restaurantes, pastelarias, cafeterias, hotéis e lojas de conveniência podem beneficiar da sua capacidade de exposição a três níveis. É ideal para apresentar bolos, sandes, saladas, bebidas e outros produtos que necessitem de refrigeração constante. A sua versatilidade torna-o um ativo valioso para qualquer negócio focado na apresentação e conservação de alimentos.

Garanta que os seus produtos se destacam e atraem a atenção dos seus clientes com este equipamento de refrigeração eficiente. A instalação profissional assegura o funcionamento otimizado, proporcionando tranquilidade e fiabilidade no dia-a-dia do seu negócio. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e manutenção que este móvel frigorífico oferece.

Características Técnicas

Peso	50 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Voltagem	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 Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	INSTALADOR NECESSÁRIO
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO

Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine utiliza refrigeração estática, ideal para manter uma temperatura constante e suave, perfeita para produtos sensíveis a correntes de ar, como pastelaria e delicatessen.

2. É necessário um instalador profissional para este equipamento?

Sim, a instalação desta vitrine requer um técnico qualificado. Para garantir o desempenho ideal e a segurança do equipamento, é fundamental que a montagem seja feita por profissionais experientes.

3. Quais produtos posso expor nesta vitrine?

Com dois níveis de prateleiras ajustáveis e uma temperatura entre +2°C e +6°C, esta vitrine é excelente para expor uma variedade de produtos, incluindo pastelaria, sanduíches, saladas, bebidas e charcutaria.

4. As portas deslizantes são seguras e fáceis de usar?

Sim, as portas traseiras deslizantes foram concebidas a pensar na facilidade de acesso para o operador, garantindo uma manipulação rápida e higiénica dos produtos, ao mesmo tempo que protegem os alimentos.

5. Qual a vantagem do vidro temperado na vitrine?

O vidro temperado confere maior resistência a impactos e variações de temperatura. Além de aumentar a segurança, o vidro temperado oferece uma excelente visibilidade dos produtos, realçando a sua apresentação.