

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

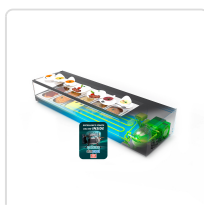
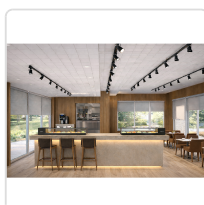


Vitrine Refrigerada Estática para Tapas com Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8GRPZ	Modelo:	SLVTLG8GRPZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924980
Peso:	40 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8GRPZ
EAN	8436630924980
Refrigeração	Estático
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática para tapas com portas deslizantes, ideal para exposição de alimentos em bares e restaurantes. Garante frescura e apresentação.

Descricao Completa

Vitrine de Tapas – Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para elevar a apresentação e conservação das suas iguarias. Com um design robusto, adapta-se perfeitamente ao ritmo exigente de qualquer estabelecimento de restauração. A sua refrigeração estática otimiza a preservação, garantindo que os alimentos se mantêm frescos e apetitosos, enquanto as portas deslizantes na parte traseira oferecem conveniência e facilidade de acesso para o serviço.

Ideal para exibição de tapas, sobremesas ou quaisquer outros produtos que necessitem de refrigeração, este expositor combina funcionalidade com estética. A iluminação de alto brilho em branco ártico (F20) realça a sua oferta gastronómica, tornando-a ainda mais apelativa para os clientes. A construção duradoura assegura uma solução de longo prazo para as suas necessidades de exibição refrigerada.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para bares especializados em tapas, cafés, pastelarias, ou qualquer negócio do setor de hotelaria que deseje apresentar os seus produtos refrigerados de forma elegante e eficiente. É perfeito para manter os petiscos à temperatura ideal, realçando a sua frescura e qualidade para os clientes. A sua versatilidade permite a sua integração em diversos ambientes, desde um snack-bar movimentado a um restaurante sofisticado.

A versatilidade da unidade permite que seja utilizada tanto para alimentos doces como salgados, proporcionando flexibilidade na sua utilização. A sua instalação, embora exija um técnico especializado, garante um funcionamento otimizado e uma durabilidade superior. É a escolha adequada para negócios que valorizam a estética e a praticidade na exposição de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	40 kg
Gás Refrigerante	R600A (Recomendado)
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2/+6 °C
Compressor	Cliente
Potência de Refrigeração	Sem Grupo
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Evaporador	Estático
Instalação	Requer Instalação por Técnico
Tipo de Vidro	Vidro Temperado

Característica	Especificação
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	Brilho alto em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim. O equipamento possui um termostato de brilho alto que permite controlar a temperatura dentro do intervalo de +2/+6 °C para garantir a conservação ideal dos seus produtos.

2. A vitrine requer alguma instalação especial? Sim, a instalação deste equipamento deve ser efetuada por um técnico qualificado para assegurar o correto funcionamento e a validade da garantia. Isto garante um arranque otimizado e seguro.

3. É possível utilizar esta vitrine para outros tipos de alimentos além de tapas?

Com certeza. Embora seja ideal para tapas, a sua temperatura regulável e refrigeração estática tornam-na adequada para exibir e conservar uma vasta gama de produtos refrigerados, como sobremesas, sanduíches ou saladas.

4. Qual é o tipo de vidro utilizado nas portas e quão resistente é?

A vitrine utiliza vidro temperado, conhecido pela sua elevada resistência a impactos e mudanças de temperatura. Isto proporciona maior segurança e durabilidade ao equipamento no ambiente profissional.

5. A vitrine já vem com o compressor incluído?

Não, este modelo é fornecido "sem grupo" de compressor, o que implica que o compressor deve ser fornecido pelo cliente ou adquirido separadamente. Esta configuração permite flexibilidade na escolha do compressor mais adequado às suas necessidades específicas.