

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

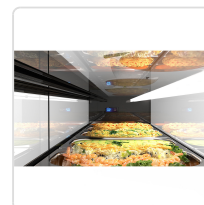
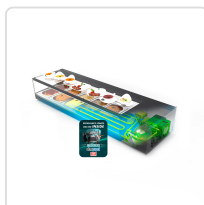
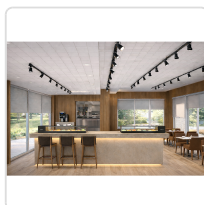


Vitrine Refrigerada Estática para Tapas, Grupo Remoto

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG4GRZ	Modelo:	SLVTLG4GRZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924935
Peso:	40 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-grupo-vtlg4grz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-grupo-vtlg4grz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-grupo-vtlg4grz-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-grupo-vtlg4grz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-grupo-vtlg4grz-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG4GRZ
EAN	8436630924935
Refrigeração	Estático
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática para tapas, com sistema de refrigeração remoto e portas deslizantes traseiras, ideal para exposição em bares e restaurantes.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Tapas — Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Concebida para a exibição apelativa de iguarias, esta vitrine refrigerada é a aliada perfeita para bares e restaurantes que desejam apresentar os seus produtos frescos de forma eficiente e elegante. O seu sistema de refrigeração estática garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os apetitosos para os seus clientes. Com um design robusto e portas deslizantes na parte traseira, oferece praticidade e fácil acesso para o serviço.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde bares e cafetarias a restaurantes e hotéis. A sua capacidade de manter a temperatura entre +2 e +6 °C é perfeita para charcutaria, tapas, sobremesas e outros produtos que necessitam de conservação frigorífica. A instalação requerida por um profissional assegura o correto funcionamento e a máxima eficiência energética, otimizando o investimento para o seu negócio.

Características Técnicas

Peso	40 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Potência	85W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2 / +6 °C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos alimentares posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para expor e conservar tapas, charcutaria, queijos, sobremesas e outros alimentos que necessitam de refrigeração para manter a sua frescura.

Qual a temperatura de funcionamento deste equipamento?

O equipamento opera numa faixa de temperatura entre +2 e +6 °C, ideal para a maioria dos alimentos refrigerados.

É necessário um técnico especializado para a instalação?

Sim, a instalação profissional é essencial para garantir o correto funcionamento e a segurança da vitrine, conforme as especificações técnicas.

As portas de acesso são fáceis de manusear?

Sim, as portas deslizantes traseiras foram desenhadas para um acesso rápido e fácil, otimizando o serviço e o reabastecimento dos produtos.

O compressor já vem incluído com a vitrine?

Não, esta vitrine destina-se a ser utilizada com um compressor externo fornecido pelo cliente, permitindo maior flexibilidade na instalação.