

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

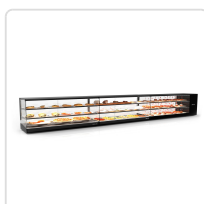
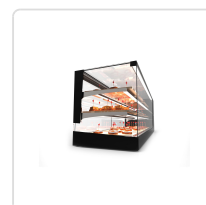
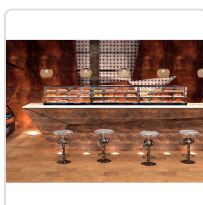
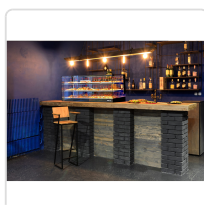


Vitrine Refrigerada Expositora 3 Níveis VTLG28P-1

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG28P-1	Modelo:	SLVTLG28P-1
Marca:	SAYL	EAN:	8436630927134
Peso:	75 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG28P-1
EAN	8436630927134
Nº de Níveis	3
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada estática de três níveis com portas deslizantes traseiras, ideal para pastelaria e tapas.

Descricao Completa

vitrine refrigerada expositora — Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exibição apelativa de produtos, esta vitrine refrigerada estática de três níveis é a solução ideal para pastelarias, snack-bares e hotéis. Garante uma conservação eficiente e visibilidade superior dos alimentos, realçando a qualidade dos seus produtos frescos.

A sua estrutura pensada para a restauração moderna otimiza o espaço, permitindo uma apresentação organizada e acessível. A refrigeração estática assegura a manutenção uniforme da temperatura, crucial para a frescura de produtos delicados, desde pastelaria fina a tapas.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram elevar a experiência do cliente através de uma exposição premium, como pastelarias, cafés, hotéis, restaurantes e lojas gourmet. A sua versatilidade permite o armazenamento e exibição de uma vasta gama de produtos, desde sanduíches, saladas e sobremesas, até tapas e petiscos refrigerados.

A construção robusta e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e facilitam a limpeza, cumprindo todas as normas de higiene e segurança alimentar exigidas no setor da restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	75 kg
Gás Refrigerante	R600A (37g)
Potência	95W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	HXD55MA
Potência de Refrigeração	180W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado

Característica	Especificação
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine expositora é ideal para exibir uma variedade considerável de produtos, com três níveis distintos (incluindo a base refrigerada e uma prateleira ajustável), permitindo otimizar a organização e visibilidade.

2. É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o design com portas deslizantes traseiras e o tipo de materiais utilizados, como o vidro temperado, facilitam significativamente a limpeza diária, assegurando a máxima higiene e a longevidade do aparelho.

3. Que tipo de produtos posso armazenar nesta vitrine?

Esta vitrine é perfeitamente adequada para uma diversidade de produtos que necessitam de refrigeração, como pastelaria fresca, sanduíches, saladas, bebidas e tapas, mantendo-os a uma temperatura ideal entre +2°C e +6°C.

4. Esta vitrine é adequada para espaços pequenos?

Com a sua construção compacta e a eficiência na organização interna, a vitrine é uma excelente opção para estabelecimentos com espaço limitado, oferecendo um impacto visual significativo sem comprometer a área útil.

5. Consome muita energia?

Equipada com um sistema de refrigeração estática e gás R600A, esta vitrine foi concebida para um funcionamento eficiente, minimizando o consumo energético enquanto mantém as suas características de desempenho ótimas.