

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 rapido
ao produto

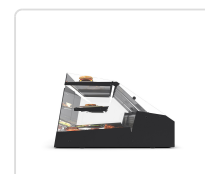
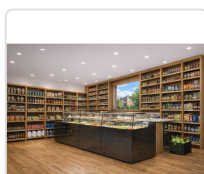


Vitrine Refrigerada Expositora de Pé 1000mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLLM10P	Modelo:	SLLM10P
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925185
Peso:	100 kg	Dimensões:	1000 x 882 x 500 cm

Imagens do Produto



FAQ

Q: Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada funciona com uma gama de temperaturas entre +0°C e +4°C, garantindo a conservação ideal de produtos frescos. O controlo eletrónico permite um ajuste preciso da temperatura., Q: Esta vitrine é fácil de mover e instalar? A: Sim, esta vitrine vem equipada com rodas e travões, o que facilita a sua movimentação e posicionamento em qualquer espaço. A instalação é simples, do tipo 'plug-in'. , Q: Que tipo de iluminação tem esta vitrine expositora? A: A vitrine possui iluminação LED dupla em cada altura, realçando a apresentação dos produtos. Esta iluminação é de alta eficiência energética e proporciona uma excelente visibilidade., Q: As portas desta vitrine são acessíveis e práticas? A: Sim, as portas deslizantes traseiras oferecem um acesso fácil e prático aos produtos expostos. Este design otimiza o espaço e melhora a experiência do utilizador., Q: É possível utilizar diferentes tamanhos de recipientes GN nesta vitrine? A: Sim, a vitrine é compatível com 3 recipientes GN 1/1x65mm, com a possibilidade de combinar com tamanhos GN 1/3x65mm e GN 1/6x65mm. Isso oferece flexibilidade para a exposição de diversos produtos.

Tags

vitrine refrigerada, expositor refrigerado, montra refrigerada, vitrine comercial, equipamento refrigeração, display refrigerado profissional, balcão refrigerado, vitrine de pé, vitrine snack, vitrine pastelaria, refrigeração estática, vitrine com rodas, vitrine 1000mm

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p-1.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p-2.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p-3.jpg>

SEO Slug

vitrine-refrigerada-profissional-lm10p

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

Vitrine Refrigerada Profissional, Expositor Refrigerado HORECA, Vitrine de Pé Comercial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Refrigerada Profissional: Comprar LM10P ao Melhor

WooCommerce ID

38940

Alt Text Imagens

Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 1
Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 2
Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 3
Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 4
Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 5

Título Otimizado	Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P
Estado Optimização	optimized
Meta Description SEO	Exponha os seus produtos frescos com a Vitrine Refrigerada Profissional! Ideal para restaurantes, hotéis e bares. Refrigeração eficiente e design atrativo.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras > Refrigeradas
Upsells (SKU Título)	SLIN120-90R,SLIN100-90R,SLIN120-60R,SLIN100-60R
Uso Profissional - Dicas	Aproveite a iluminação LED dupla para criar pontos focais nos produtos de maior valor ou novidades, orientando o olhar do cliente e aumentando a percepção de qualidade., Utilize a compatibilidade com tabuleiros GN para otimizar o planeamento de mise en place e o reabastecimento. A padronização com GN 1/1, 1/3 e 1/6 permite grande flexibilidade na organização interna e na diversidade de produtos expostos., Posicione a vitrine estrategicamente em zonas de alto tráfego ou à saída de caixas para maximizar as vendas por impulso, aproveitando a visibilidade e o apelo visual dos produtos refrigerados., Realize limpezas diárias e utilize os travões das rodas para garantir a estabilidade durante o serviço, evitando acidentes e mantendo a higiene impecável, crucial para a imagem do estabelecimento.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Responsável de F&B, Gerente de Hotel/Restaurante, Comprador de Equipamentos Horeca
Cross-sells (SKU Título)	SLCS2,UD2238.002,SLVS3,SLLM10
Descrição Curta Otimizada	Vitrine refrigerada expositora de pé (1000x882x500mm) com refrigeração dupla (+0°C a +4°C), iluminação LED e portas deslizantes. Ideal para exibição profissional.

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Vitrine de Exposição Refrigerada — Principais Vantagens</h3> <p>Esta vitrine refrigerada de pé foi concebida para a exibição apelativa de produtos frescos, garantindo a sua preservação em ótimas condições. Com um sistema de refrigeração de alto desempenho, este modelo oferece um arrefecimento duplo através de placa fria e evaporador, assegurando uma temperatura consistente e uniforme. O design inteligente integra o espaço do motor de forma discreta, otimizando o espaço de exposição e a estética geral do equipamento.</p> <p>Equipada com iluminação LED dupla em cada nível, os produtos são realçados de forma eficaz, captando a atenção dos clientes. A estrutura robusta e a prateleira intermédia em vidro temperado conferem durabilidade e facilitam a limpeza. Além disso, as portas de correr traseiras proporcionam um acesso fácil e rápido para o reabastecimento e manutenção, tal como o termostato eletrónico ajustável garante um controlo preciso da temperatura. A base com rodas equipadas com travões facilita a mobilidade e o posicionamento seguro em qualquer espaço comercial.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Aplicações Profissionais</h3> <p>Com um design versátil e funcionalidade superior, este expositor refrigerado é a solução ideal para qualquer estabelecimento que necessite de apresentar produtos refrigerados de forma profissional. Desde pastelarias e padarias, que procuram destacar os seus doces e salgados, a charcutarias e delicatessens, que precisam de manter carnes frias e queijos na temperatura perfeita, a sua versatilidade também se estende a cafés e bares para a exibição de sandes, saladas e bebidas. A capacidade de exibir tabuleiros GN 1/1, e a possibilidade de combinar variantes GN1/3 e GN1/6, oferece grande flexibilidade para diversos tipos de artigos.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Características Técnicas</h3> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Dimensões</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">1000x882x500mm</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Temperatura</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">+0°C a +4°C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Voltagem</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">230V – 50Hz</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Gás Refrigerante</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">R600a (90G)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência Frigorífica</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">340W</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">185W</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Peso</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">100KG</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Compressor</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">HXD55MA</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Detalhes</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Detalhes</td> </tr>

Uso Profissional - Casos de Uso

Padarias e Pastelarias de Hotel: Em ambientes de pequeno-almoço ou coffee break, esta vitrine é ideal para expor uma seleção de pastelaria fina, sandes frias, iogurtes e frutas laminadas. A iluminação LED realça a textura e cor dos produtos, e as portas traseiras permitem um reabastecimento discreto e eficiente pela equipa, sem interrupção para o cliente., Bar/Cafetaria de Hotel ou Restaurante: Utilizada para a apresentação de bebidas frescas, saladas pré-preparadas, sobremesas individuais ou charcutaria fatiada. A sua mobilidade, garantida pelas rodas com travão, permite adaptar o layout do espaço conforme as necessidades do serviço, como deslocar a vitrine para uma zona de esplanada durante o verão ou para um evento específico., Buffets de Eventos e Conferências: Em eventos onde a apresentação é crucial, esta vitrine permite a exposição segura de entradas frias, queijos, sobremesas ou canapés. A capacidade de acomodar tabuleiros GN facilita a gestão de stocks e o reabastecimento rápido, mantendo a consistência visual e a qualidade dos itens oferecidos durante todo o período do serviço.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P é uma solução robusta e versátil, concebida para a exposição e conservação de produtos perecíveis em ambientes profissionais de hotelaria, restauração e catering. O seu sistema de refrigeração estática dupla, através de placa fria e evaporador, garante uma temperatura uniforme e controlada entre +0°C e +4°C, essencial para preservar a frescura e a segurança alimentar. Com um design que integra iluminação LED e compatibilidade com tabuleiros GN, esta vitrine otimiza a apresentação visual dos produtos, impulsionando a decisão de compra, ao mesmo tempo que oferece flexibilidade operacional e facilidade de manutenção para equipas de serviço.

Marca

SAYL

Modelo

SLLM10P

EAN

8436630925185

Instalação

De Bancada

Tipo

Vitrine

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada expositora de pé (1000x882x500mm) com refrigeração dupla (+0°C a +4°C), iluminação LED e portas deslizantes. Ideal para exibição profissional.

Descrição Completa

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado de pé foi concebido para a exibição apelativa de produtos frescos, garantindo a sua preservação em ótimas condições. Com um sistema de refrigeração de alto desempenho, este modelo oferece um arrefecimento duplo através de placa fria e evaporador, assegurando uma temperatura consistente e uniforme. O design inteligente integra o espaço do motor de forma discreta, otimizando o espaço de exposição e a estética geral do equipamento.

Equipada com iluminação LED dupla em cada nível, os produtos são realçados de forma eficaz, captando a atenção dos clientes. A estrutura robusta e a prateleira intermédia em vidro temperado conferem durabilidade e facilitam a higiene. Além disso, as portas de correr traseiras proporcionam um acesso fácil e rápido para o reabastecimento e manutenção, tal como o termostato eletrónico ajustável garante um controlo preciso da temperatura. A base com rodas equipadas com travões facilita a mobilidade e o posicionamento seguro em qualquer espaço comercial.

Aplicações Profissionais

Com um design versátil e funcionalidade superior, esta montra refrigerada é a solução ideal para qualquer estabelecimento que necessite de apresentar produtos refrigerados de forma profissional. Desde pastelarias e padarias, que procuram destacar os seus doces e salgados, a charcutarias e delicatessens, que precisam de manter carnes frias e queijos na temperatura perfeita, a sua versatilidade também se estende a cafés e bares para a exibição de sandes, saladas e bebidas. A capacidade de exibir tabuleiros GN 1/1, e a possibilidade de combinar variantes GN1/3 e GN1/6, oferece grande flexibilidade para diversos tipos de artigos.

Características Técnicas

Dimensões	1000x882x500mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (90G)
Potência Frigorífica	340W
Potência Elétrica	185W
Peso	100KG
Compressor	HXD55MA

Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ARREFECEDOR ESTÁTICO DUPLO
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Porta	DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

- **Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?**

Esta vitrine possui capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 x 65mm, com a flexibilidade de combinar com tabuleiros GN 1/3 x 65mm e GN 1/6 x 65mm, oferecendo grande versatilidade para diversos produtos.

- **É fácil movimentar este display refrigerado?**

Sim, o equipamento dispõe de rodas com travões incluídos na base, o que facilita o seu deslocamento e posicionamento seguro no seu espaço comercial, quando necessário para limpeza ou reorganização.

- **Qual a faixa de temperatura que esta montra consegue manter?**

A vitrine opera numa faixa de temperatura ajustável entre +0°C e +4°C, ideal para manter a frescura de uma vasta gama de produtos alimentares, desde laticínios a charcutaria.

- **Que tipo de iluminação possui para realçar os produtos?**

A vitrine integra iluminação LED dupla em cada altura, garantindo que os seus produtos estejam sempre bem iluminados e com um aspeto apelativo para os seus clientes, incrementando as vendas.

- **Como é garantida a eficiência da refrigeração?**

Esta vitrine está equipada com um sistema de refrigeração duplo, composto por uma placa fria e um evaporador de alto desempenho, assegurando uma distribuição homogénea do frio e a máxima eficiência na conservação dos produtos.