

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada de Bancada para 3xGN 1/1 - VS3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVS3	Modelo:	SLVS3
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924362
Peso:	70 kg	Dimensões:	1210 x 650 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-vt-3b-vs3.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-vt-3b-vs3-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-vt-3b-vs3-2.jpg , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38955
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVS3
EAN	8436630924362
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada robusta e elegante, ideal para exposição de alimentos frescos. Capacidade para 3xGN 1/1 (65mm), temperatura entre +2°C e +6°C e iluminação LED eficiente.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Apresentamos a vitrine de exposição refrigerada para bancada, uma solução robusta e elegante, ideal para a apresentação de produtos frescos em qualquer ambiente profissional. Concebida para otimizar a visibilidade, esta montra combina uma estrutura sólida com um design sofisticado, garantindo a atração dos clientes e a preservação da qualidade dos alimentos.

Equipada com capacidade para três tabuleiros GN 1/1 de 65mm de profundidade, esta vitrine maximiza o espaço de exposição. A iluminação LED de alta potência, com luz fria, não só realça os produtos expostos sem alterar a sua aparência, como também oferece uma vida útil prolongada e um

consumo energético mínimo. O sistema de refrigeração estática, com compressor de alta eficiência, assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para manter a frescura.

O seu fabrico em aço inoxidável AISI316 garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em qualquer cozinha profissional. Com um dreno embutido e portas deslizantes traseiras em vidro temperado, a manutenção e a higiene são simplificadas, permitindo um acesso rápido e eficiente ao interior. Perfeita para estabelecimentos que valorizam a qualidade, a funcionalidade e a estética na exposição de produtos.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é indispensável em hotéis, restaurantes, pastelarias, e cafetarias que pretendem apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica. A sua versatilidade permite a exposição de charcutaria, tapas, sobremesas, sanduíches e outros artigos refrigerados, mantendo-os à temperatura ideal. É a escolha perfeita para buffets, balcões de serviço e áreas de venda direta ao público, onde a frescura e a qualidade visual são prioritárias.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1210x650x420mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (38g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W (Luz: 120W total)
Peso	70KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in

Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras
Termostato	F20 de alta luminosidade (Branco Ártico)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade desta vitrine refrigerada de bancada?

Esta vitrine tem uma grande capacidade, projetada para acomodar até 3 tabuleiros GN 1/1 de 65mm de profundidade, permitindo uma exposição versátil de diversos produtos. Os tabuleiros estão incluídos.

2. Qual a faixa de temperatura de funcionamento?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos frescos, como charcutaria, laticínios, sobremesas e tapas, garantindo que se mantêm em ótimas condições para consumo.

3. Onde posso utilizar esta vitrine profissional?

É versátil e adequada para uma variedade de estabelecimentos, incluindo cafés, pastelarias, restaurantes, hotéis e áreas de buffet, onde a apresentação atraente e a conservação correta dos alimentos são essenciais para o negócio.

4. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Fabricada em aço inoxidável AISI316 e equipada com um sistema de dreno embutido, a limpeza é bastante simplificada. As portas deslizantes traseiras em vidro temperado permitem um acesso fácil para uma higienização rápida e eficiente.

5. Quais são as vantagens da iluminação LED nesta vitrine?

A iluminação LED de alta potência oferece luz fria que realça a frescura dos produtos sem gerar calor excessivo, aumentando a sua atratividade. Além disso, proporciona uma vida útil ilimitada e um consumo energético reduzido, contribuindo para a eficiência operacional.