

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

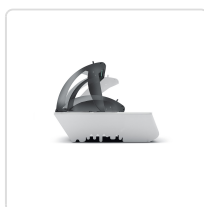
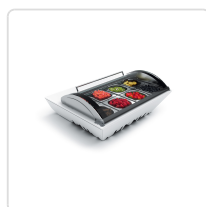


Vitrine Refrigerada de Bancada para Coberturas 8xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	SLTBT	Modelo:	SLTBT
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925307
Peso:	65 kg	Dimensões:	785 x 675 x 525 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/topping-box-tbt.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/topping-box-tbt-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/topping-box-tbt-2.jpg , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38960
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLTBT
EAN	8436630925307
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada, ideal para expor e conservar ingredientes de cobertura. Capacidade de 8xGN1/1, com temperatura +2°C a +6°C e design compacto.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Bancada — Vitrine de Bancada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a apresentação e conservação de ingredientes em negócios de restauração, esta vitrine refrigerada é uma solução compacta e eficiente. O seu design elegante e tamanho reduzido adaptam-se facilmente a qualquer espaço, tornando-a ideal para exibir coberturas variadas, como frutas frescas e chocolates, ao lado de iogurtes e gelados. Garante a frescura e o apelo visual dos alimentos, fundamental para cativar a clientela e impulsionar as vendas no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente indicado para gelatarias, iogurtarias, buffets de pequeno-almoço e outros serviços de hotelaria e restauração que necessitem de manter ingredientes frescos e visíveis. A inclusão de um sistema de fecho em aço inoxidável garante a proteção do produto quando não está em utilização, mantendo a higiene e prolongando a sua vida útil. A temperatura ajustável eletronicamente assegura a conservação ideal para uma vasta gama de alimentos, desde acompanhamentos de sobremesas a componentes de saladas ou sanduíches.

Características Técnicas

Dimensões	785x675x525/300mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	65KG
Gás	R600A 34G
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLIMATE CLASS 3
Tipo de Produto	VENTILATED COOLING
Sistema de Refrigeração	COMPACT
Evaporador	VENTILATED
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERED GLASS
Tipo de Portas	REAR SLIDING DOORS
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F30

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta vitrine de bancada ideal?

É perfeita para gelatarias, iogurtarias, buffets de pequeno-almoço, e outros estabelecimentos que

desejem exibir e manter refrigerados ingredientes de cobertura, frutas ou pequenos acompanhamentos, otimizando a apresentação.

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada e o que pode armazenar?

A sua capacidade é de 8xGN1/1x65mm, ideal para recipientes gastronorm que podem armazenar uma variedade de coberturas, iogurtes, e outros alimentos que exigem refrigeração.

O termostato eletrónico é fácil de usar e ajustar?

Sim, o termostato eletrónico é desenhado para ser intuitivo e permite um ajuste preciso da temperatura, garantindo a conservação ótima dos seus produtos entre +2°C e +6°C.

Como o sistema de fechamento em aço inoxidável contribui para a higiene e conservação?

O sistema de fechamento em aço inoxidável mantém os produtos protegidos de contaminantes externos e ajuda a preservar a cadeia de frio, assegurando a máxima higiene e frescura quando a vitrine não está em uso.

Esta vitrine é adequada para espaços pequenos?

Absolutamente. Com o seu tamanho reduzido e design em forma de diamante, esta vitrine é concebida para se adaptar a qualquer espaço de bancada, mesmo os mais limitados, sem comprometer a capacidade de exposição.