

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

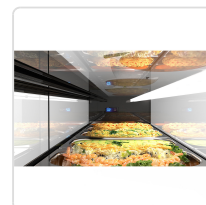
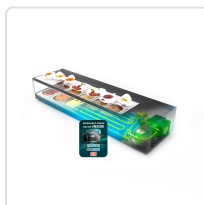
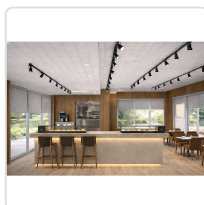


Vitrine Refrigerada de Bancada LED para 4 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG4	Modelo:	SLVTLG4
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924874
Peso:	40 kg	Dimensões:	970 x 380 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-vtlg4.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-vtlg4.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-vtlg4-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-vtlg4-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-vtlg4-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38961
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG4
EAN	8436630924874
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com iluminação LED, capacidade para 4 GN 1/3 (40mm), ideal para padarias, pastelarias e catering. Mantém entre +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada é a solução ideal para manter os seus produtos frescos e visíveis para os clientes, combinando funcionalidade e estética. Concebida para otimizar o espaço em bancadas, é perfeita para pastelarias, charcutarias e delicatessens. O seu design em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a iluminação LED realça a apresentação dos alimentos, tornando-os mais apelativos. A drenagem integrada simplifica a manutenção diária, assegurando uma higiene impecável. Uma excelente adição para

qualquer estabelecimento comercial.

Aplicações Profissionais

Com a sua flexibilidade de capacidade para quatro tabuleiros GN 1/3 e pés ajustáveis, este display refrigerado adapta-se a diversas necessidades, desde a exposição de pastelaria fresca a produtos de charcutaria. É um equipamento indispensável para ementas de restauração rápida, buffets de hotelaria e estabelecimentos com serviço de take away. A temperatura controlada de +2°C a +6°C é ideal para a conservação de alimentos, prolongando a sua frescura e segurança alimentar. Uma verdadeira montra moderna e versátil.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	970x380x225mm
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +6°C
Potência	85W
Potência Frigorífica	180W
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (30g)
Peso	40kg
Material	Aço inoxidável, Vidro temperado
Sistema de Arrefecimento	Estático (Compact)
Evaporador	Estático
Iluminação	LED
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	F20 (alto brilho, branco ártico)
Classe Climática	Classe B

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para quatro tabuleiros GN 1/3 com uma profundidade máxima de 40mm, ideal para uma exposição variada de produtos.

2. Qual a gama de temperatura de funcionamento?

A vitrine mantém os produtos refrigerados entre +2°C e +6°C, garantindo a frescura e segurança alimentar de diversos artigos.

3. O equipamento é fácil de limpar?

Sim, o facto de ser fabricado em aço inoxidável e possuir drenagem embutida torna a limpeza e manutenção diárias simples e eficientes.

4. Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cafés, snack-bares, pastelarias e hotéis que procuram apresentar os seus alimentos de forma apelativa e higiénica em bancadas.

5. A iluminação LED tem alguma vantagem específica?

Sim, a iluminação LED não só consome menos energia, como também realça as cores dos produtos, tornando-os mais apetecíveis para os clientes e melhorando a visibilidade no display.