

# 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

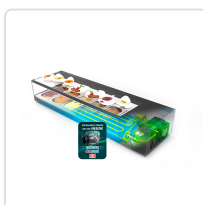
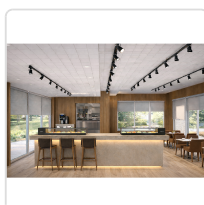


## Vitrine Refrigerada de Bancada LED para 4x GN 1/3

### Informacoes do Produto

|        |           |            |                    |
|--------|-----------|------------|--------------------|
| SKU:   | SLVTLG4-I | Modelo:    | SLVTLG4-I          |
| Marca: | SAYL      | EAN:       | 8436630924997      |
| Peso:  | 40 kg     | Dimensões: | 970 x 380 x 225 cm |

### Imagens do Produto



## Especificacoes

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagens               | <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-3.jpg</a> |
| Importado em          | 20/05/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Importado por         | ruimedalha@hotelequip.pt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| WooCommerce ID        | 38962                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Estado Optimização    | pending                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Marca                 | SAYL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Modelo                | SLVTLG4-I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| EAN                   | 8436630924997                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Instalação            | De Bancada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Nº de Tabuleiros / GN | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tipo                  | Vitrine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com iluminação LED, ideal para expor produtos frescos em buffets e restauração. Capacidade para 4x GN 1/3, temperatura +2°C a +6°C.

## Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada profissional é a solução ideal para expor de forma apelativa os seus produtos frescos, como tapas, saladas ou sobremesas, em restaurantes, snack-bares e hotelaria. Com iluminação LED integrada, realça as cores e a frescura dos alimentos, atraindo os seus clientes. O seu design compacto e elegante, fabricado em aço inoxidável durável e com vidro temperado, garante um equipamento fácil de limpar e resistente ao uso diário.

## vitrine refrigerada bancada — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- **Visibilidade Premium:** A iluminação LED destaca os alimentos, tornando-os mais convidativos e estimulando a compra por impulso.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção em aço inoxidável e vidro temperado facilita a limpeza e assegura uma longa vida útil do aparelho.
- **Flexibilidade de Uso:** Capacidade para 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a apresentação variada de diferentes produtos.
- **Controlo Térmico Preciso:** Mantém uma temperatura consistente entre +2°C e +6°C, essencial para a conservação e segurança alimentar.
- **Fácil Instalação:** Design de bancada com pés ajustáveis que se adapta perfeitamente a qualquer espaço de trabalho.

## Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é particularmente adequado para estabelecimentos como cafés, pastelarias, hotéis, e buffets que necessitam de uma solução eficaz e elegante para a exibição de produtos frios. Também é uma excelente opção para cantinas e empresas de catering que procuram otimizar a apresentação dos seus pratos do dia ou sobremesas. A sua funcionalidade como equipamento de bancada permite uma integração versátil em diversas configurações de cozinha ou áreas de serviço.

## Características Técnicas

| Característica       | Detalhe          |
|----------------------|------------------|
| Dimensões (LxPxA)    | 970x380x225mm    |
| Capacidade           | 4x GN 1/3 x 40mm |
| Temperatura          | +2°C a +6°C      |
| Voltagem             | 230V – 50Hz      |
| Gás Refrigerante     | R600a            |
| Potência Frigorífica | 180W             |
| Potência             | 85W              |
| Peso                 | 40kg             |
| Compressor           | HXD55MA          |
| Classe Climática     | Classe B         |

| Característica       | Detalhe                             |
|----------------------|-------------------------------------|
| Tipo de Refrigeração | Estática                            |
| Tipo de Evaporador   | Estático                            |
| Instalação           | Plug-in                             |
| Tipo de Vidro        | Temperado                           |
| Tipo de Porta        | Portas deslizantes traseiras        |
| Termóstato           | F20 de alto brilho em branco ártico |

### Perguntas Frequentes

#### Qual é o tipo de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática, ideal para manter a frescura dos alimentos sem os ressecar, garantindo uma conservação eficaz com baixo consumo energético.

#### Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a temperatura é ajustável dentro da gama de +2°C a +6°C, permitindo-lhe otimizar as condições de conservação de acordo com os produtos expostos para melhor qualidade.

#### Que tipo de recipientes GN são compatíveis com esta vitrine?

Esta vitrine tem capacidade para 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de profundidade, sendo perfeita para uma organização versátil e eficiente dos seus produtos.

#### É fácil limpar esta vitrine refrigerada?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável e vidro temperado torna a limpeza e manutenção diárias bastante simples, promovendo a higiene no seu espaço de restauração.

#### É necessário chamar um técnico para a instalação?

Não, este equipamento é do tipo "plug-in", o que significa que está pronto a usar após a ligação à corrente elétrica, sem necessidade de instalação complexa.