

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

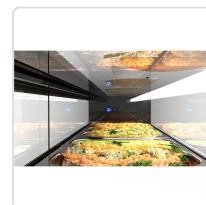
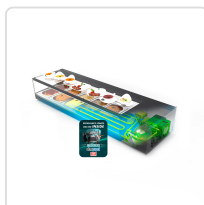
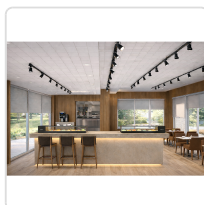


Vitrine Refrigerada de Bancada LED GN 1/3 (6 cubas)

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6	Modelo:	SLVTLG6
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924898
Peso:	45 kg	Dimensões:	1320 x 380 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-vtlg6.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-vtlg6.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-vtlg6-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-vtlg6-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-vtlg6-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6
EAN	8436630924898
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com iluminação LED, ideal para expor tapas e outros alimentos. Capacidade para 6 cubas GN 1/3, com pés ajustáveis e temperatura de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado de bancada é ideal para manter os seus produtos frescos e visíveis, aumentando a atração dos clientes. A iluminação LED integrada realça os alimentos, enquanto o design em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene para uso intensivo em ambientes profissionais.

A versatilidade desta vitrine permite uma organização eficiente com cubas GN 1/3, perfeita para tapas, sobremesas ou ingredientes prontos a servir. Os pés ajustáveis garantem estabilidade em

qualquer superfície de trabalho, tornando-a uma solução prática e adaptável ao seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este display profissional é a escolha acertada para restaurantes, cafetarias, snack-bares e hotelaria que procuram uma montra apelativa para os seus produtos frescos. O seu tamanho compacto torna-o perfeito para ser colocado em balcões ou mesas de trabalho, otimizando o espaço e a apresentação.

Com funcionalidade de refrigeração estática e capacidade para 6 cubas GN 1/3, é um equipamento indispensável para a exposição segura de alimentos que requerem temperaturas controladas, desde charcutaria a saladas, em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Iluminação	LED
Material	Aço Inoxidável
Drenagem	Embutida
Vidro	Temperado
Pés	Ajustáveis
Capacidade	6x GN 1/3 x 40mm
Dimensões	1320x380x225mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Total	90W
Peso	45KG
Classe Climática	CLASSE B
Evaporador	Estático

Característica	Detalhe
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Alto brilho em branco ártico F20
Sistema de Refrigeração	Compacto
Tipo de Produto	Refrigeração Estática

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

A vitrine tem capacidade para 6 cubas GN 1/3 com uma profundidade de 40mm, ideal para uma exposição variada de alimentos.

É fácil limpar a vitrine após o uso?

Sim, o fabrico em aço inoxidável e a drenagem embutida facilitam a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em restauração.

Esta vitrine é adequada para qualquer tipo de balcão?

Os pés ajustáveis permitem adaptar a vitrine a diferentes alturas e irregularidades de bancadas e mesas de trabalho, conferindo-lhe grande versatilidade.

Que tipo de refrigeração utiliza e qual a sua eficiência?

Utiliza um sistema de refrigeração estática com gás R600a e possui uma classe climática B, assegurando um arrefecimento eficaz e controlado.

Posso utilizar esta vitrine para exibir produtos quentes?

Não, esta vitrine é exclusivamente refrigerada, com uma temperatura de funcionamento entre +2°C e +6°C, sendo destinada apenas a produtos frios.