

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

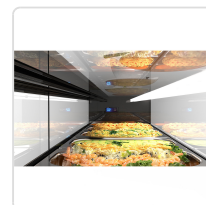
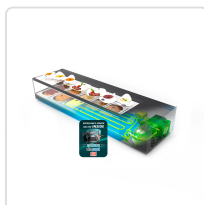
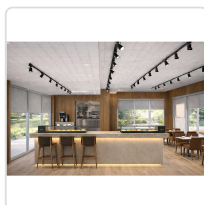


Vitrine Refrigerada de Bancada para 6 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6-I	Modelo:	SLVTLG6-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925017
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-motor-izq-vtlg6-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-motor-izq-vtlg6-i.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-motor-izq-vtlg6-i-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-motor-izq-vtlg6-i-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-motor-izq-vtlg6-i-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38966
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6-I
EAN	8436630925017
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com iluminação LED, fabricada em aço inoxidável e capacidade para 6 GN 1/3, ideal para exposição de alimentos.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus produtos frescos com esta vitrine de refrigeração para bancada, ideal para expor tapas, saladas ou sobremesas em ambientes profissionais como restaurantes, pastelarias e hotéis. Concebida com materiais de alta qualidade e um sistema de refrigeração eficiente, garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os frescos e apetitosos. A iluminação LED integrada realça os produtos, tornando-os mais convidativos para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este versátil display refrigerado é uma solução prática para a restauração, assegurando que os ingredientes ou pratos confeccionados são mantidos à temperatura correta e de forma visível ao público. É perfeito para balcões de atendimento em cafeterias, buffets ou snack-bares, onde a otimização do espaço é crucial. A sua construção robusta e pés ajustáveis permitem uma adaptação fácil a diferentes superfícies de trabalho, garantindo estabilidade e higiene.

Características Técnicas

Capacidade:	6xGN1/3x40mm
Dimensões (LxPxA):	1320x380x225mm
Temperatura:	+2°C a +6°C
Voltagem:	230V – 50Hz
Gás Refrigerante:	R600a (32g)
Potência Frigorífica:	180W
Potência:	90W
Peso:	45KG
Compressor:	HXD55MA
Sistema de refrigeração:	Estático compacto
Evaporador:	Estático
Instalação:	Plug-in
Vidro:	Temperado
Porta:	Traseira de correr
Termóstato:	Brilho elevado F20 (branco ártico)
Estrutura:	Aço inoxidável
Drenagem:	Embutida
Pés:	Ajustáveis

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperaturas que esta vitrine consegue manter?

Esta vitrine refrigerada mantém uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura de alimentos frescos como tapas, sanduíches ou sobremesas em ambientes comerciais.

2. É facilmente ajustável a diferentes bancadas de trabalho?

Sim, o equipamento dispõe de pés ajustáveis que permitem uma fácil adaptação a diversas superfícies ou mesas, garantindo o nivelamento perfeito e a estabilidade necessária para o uso diário.

3. Quais as vantagens da iluminação LED integrada?

A iluminação LED proporciona uma visibilidade superior dos produtos expostos, realçando as suas cores e frescura, o que atrai a atenção dos clientes e contribui para um aumento das vendas. Além disso, é energeticamente eficiente e tem uma longa durabilidade.

4. De que material é feita a estrutura da vitrine?

A estrutura principal da vitrine é fabricada em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração profissional.

5. Como é o acesso e serviço para os produtos?

O modelo inclui portas deslizantes traseiras, facilitando o acesso rápido e ergonómico para a reposição e serviço dos produtos. Este design assegura uma operação fluida, discreta e eficiente para a sua equipa.