

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

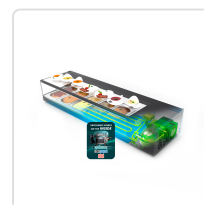
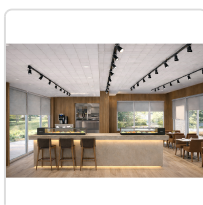
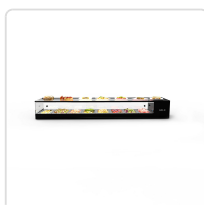


Vitrine Refrigerada de Bancada LED, 1680x380x225mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8	Modelo:	SLVTLG8
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924911
Peso:	50 kg	Dimensões:	1680 x 380 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-vtlg8.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-vtlg8-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-vtlg8.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-vtlg8-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-vtlg8-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8
EAN	8436630924911
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com iluminação LED de 1680x380x225mm e capacidade para 8xGN1/3. Mantém produtos frescos entre +2°C e +6°C.

Descricao Completa

Vitrine de Bancada — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada de bancada VTLG8 é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento que pretenda expor os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos alimentos, tornando-os mais convidativos para os clientes. Fabricada em aço inoxidável robusto e com vidro temperado, garante durabilidade e segurança no uso diário.

Com pés ajustáveis, esta vitrine adapta-se facilmente a diferentes superfícies, assegurando estabilidade e um alinhamento perfeito. O sistema de refrigeração estática mantém uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos. A drenagem embutida facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, charcutarias, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que necessite de uma solução eficaz para a exposição refrigerada de tapas, sobremesas, sandes ou saladas. A sua capacidade para 8 bandejas GN1/3x40mm permite uma organização versátil e uma excelente visibilidade dos produtos. Este expositor é perfeito para otimizar o espaço de bancada e estimular as vendas por impulso junto dos seus clientes.

O design compacto e funcional torna-o adequado para estabelecimentos com espaço limitado, oferecendo um desempenho profissional sem comprometer a estética do ambiente. Garante a frescura dos seus produtos ao longo do dia, reforçando a confiança dos clientes na qualidade dos alimentos que serve.

Características Técnicas

Dimensões	1680x380x225mm
Capacidade	8xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Compressor	HXD55MA
Sistema de Refrigeração	Estática
Evaporador	Estático
Tipo de Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado

Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine e que tipo de tabuleiros utiliza?

Esta vitrine tem capacidade para 8 tabuleiros GN1/3 com 40mm de profundidade, permitindo expor uma variedade de produtos de forma organizada e eficiente. É perfeita para otimizar o espaço e a apresentação.

Qual a gama de temperaturas que esta vitrine consegue manter?

A vitrine mantém uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, garantindo a frescura e a segurança alimentar dos produtos expostos. Ideal para artigos que requerem refrigeração suave e constante.

Esta vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e a drenagem embutida tornam a limpeza e a manutenção extremamente simples. O vidro temperado também contribui para uma menor acumulação de sujidade e maior durabilidade.

Para que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais adequada?

É uma solução versátil, ideal para pastelarias, snack-bares, charcutarias e restaurantes que necessitem de expor alimentos frescos como tapas, saladas ou sobremesas diretamente na bancada. Ajuda a impulsionar as vendas e a melhorar a experiência do cliente.

Quais são os benefícios da iluminação LED integrada nesta vitrine?

A iluminação LED não só realça a cor e o aspeto dos alimentos, tornando-os mais apelativos, como também é energeticamente eficiente e duradoura. Garante uma apresentação profissional e convidativa dos seus produtos.