

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

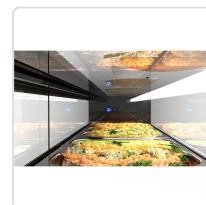
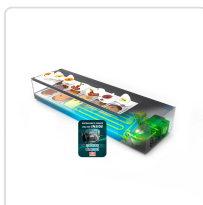
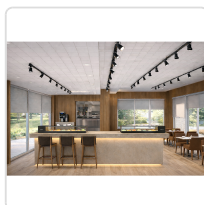


Vitrine Refrigerada de Bancada LED, 8 GN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8-I	Modelo:	SLVTLG8-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925031
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-motor-izq-vtlg8-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-motor-izq-vtlg8-i.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-motor-izq-vtlg8-i-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-motor-izq-vtlg8-i-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-motor-izq-vtlg8-i-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38970
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8-I
EAN	8436630925031
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com iluminação LED, ideal para exibição de tapas e produtos frescos. Capacidade para 8 GN 1/3.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine de balcão foi concebida para a exibição otimizada de produtos refrigerados em restaurantes, pastelarias e hotéis. Com um design elegante e construção robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e fácil manutenção. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos alimentos, tornando-os mais apelativos para os seus clientes. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer superfície de trabalho, enquanto a drenagem embutida facilita a limpeza e a higiene. É a solução ideal para manter os seus produtos frescos e visivelmente

apelativos.

Perfeito para o seu snack-bar ou cafetaria, este expositor refrigerado não só cumpre a função de conservação a temperaturas ideais, como também atua como um elemento de destaque no ambiente. A capacidade generosa para 8 tabuleiros GN 1/3 oferece flexibilidade para uma variedade de alimentos, desde tapas a saladas. A estrutura, com vidro temperado, assegura uma excelente visibilidade e segurança para o uso diário em espaços comerciais movimentados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é altamente versátil, sendo indispensável em contextos como buffets de hotelaria, cafeterias e restaurantes que necessitam de expor alimentos frescos de forma eficiente e higiênica. A sua capacidade de refrigeração estável (entre +2°C e +6°C) é crucial para a segurança alimentar, nomeadamente ao servir tapas, queijos, sobremesas ou charcutaria. A instalação plug-in simplifica a sua utilização, tornando-o funcional logo após a colocação numa mesa de trabalho ou bancada.

Complementa perfeitamente qualquer ambiente de serviço, desde bares a áreas de pequeno-almoço, onde a visibilidade do produto é essencial. O display refrigerado de bancada proporciona uma apresentação profissional, incentivando a compra por impulso, enquanto a sua construção em inox garante a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas exigidas na cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões	1680x380x225mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto

Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Elevado brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta vitrine é mais indicada?

É ideal para buffets, pastelarias, cafetarias e restaurantes que precisam de exibir alimentos refrigerados, como tapas e saladas, de forma atraente e à temperatura correta, em balcões ou mesas de trabalho.

Qual a capacidade desta vitrine em termos de tabuleiros GN?

Esta vitrine tem capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3, permitindo uma organização flexível e uma vasta gama de produtos para exposição.

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este modelo possui uma instalação tipo "plug-in", o que significa que é de fácil ligação à corrente elétrica, sem necessidade de montagens complexas.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

Fabricada em aço inoxidável e com drenagem embutida, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para inox e vidro para manter a higiene e o brilho.

O vidro temperado oferece alguma vantagem adicional?

Sim, o vidro temperado é mais resistente a impactos e a variações de temperatura, aumentando a segurança em ambientes comerciais e prolongando a vida útil do equipamento.