

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

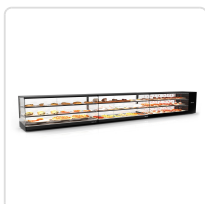
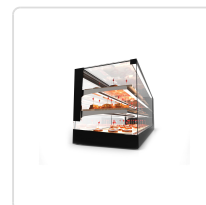
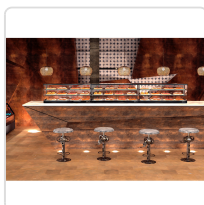
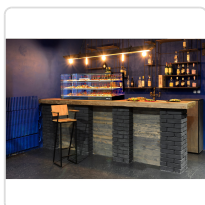


Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 970mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG24-1	Modelo:	SLVTLG24-1
Marca:	SAYL	EAN:	8436630927035
Peso:	50 kg	Dimensões:	970 x 380 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-1e-vtlg24-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-1e-vtlg24-1-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-1e-vtlg24-1-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-1e-vtlg24-1-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-1e-vtlg24-1-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG24-1
EAN	8436630927035
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com 970mm, capacidade para 4xGN1/3, temperatura +2°C a +6°C, vidro temperado, iluminação LED e pés ajustáveis. Ideal para exposição de alimentos frescos em qualquer ponto de venda.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Projetada para a excelência em estabelecimentos de hotelaria e restauração, esta vitrine refrigerada de balcão destaca-se pela sua eficiência e design. É a solução ideal para expor de forma apelativa uma vasta gama de produtos frescos, desde pastelaria a charcutaria, mantendo-os à temperatura ideal entre +2°C e +6°C. O seu sistema de refrigeração estática garante a conservação uniforme dos alimentos, um aspeto crucial para a qualidade e satisfação do cliente. Com iluminação LED

integrada, os seus produtos ganharão destaque, captando de imediato a atenção dos seus clientes. A prateleira ajustável e os pés niveláveis oferecem flexibilidade para organizar o interior e adaptar o equipamento ao seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é indispensável em cafés, pastelarias, snack-bares e restaurantes. A característica do vidro temperado aumenta a durabilidade e segurança, enquanto as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reposição e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho. Com uma capacidade para 4xGN1/3x40mm, poderá organizar eficientemente os seus itens, assegurando sempre uma apresentação impecável. A instalação *plug-in* torna este equipamento uma opção prática e de fácil integração em qualquer ambiente profissional, garantindo uma operação contínua e sem complicações.

Características Técnicas

Dimensões	970x380x460mm
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Tensão	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (30g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	50KG
Vidro	Temperado
Prateleiras	1 ajustável
Pés	Ajustáveis
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática (COOLING STATIC)
Sistema de Arrefecimento	COMPACT

Evaporador	Estático
Instalação	PLUG-IN
Portas	Deslizantes traseiras
Termostato	F20 com alta luminosidade em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine em termos de tabuleiros GN?

A vitrine tem uma capacidade otimizada para quatro tabuleiros GN 1/3 com uma profundidade de 40mm. Assim, garante versatilidade para exibir diferentes tipos de produtos, facilitando a organização do seu espaço e a rotação de stock.

É fácil de limpar e manter a vitrine refrigerada?

Sim, o design da vitrine com vidro temperado e portas deslizantes traseiras foi pensado para simplificar a limpeza diária e a manutenção. A facilidade de acesso ao interior permite uma higienização rápida e eficaz, essencial em ambientes de restauração.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

Ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde cafés e pastelarias a snack-bares e restaurantes. A sua funcionalidade e o design apelativo tornam-na perfeita para a exposição de doces, sanduíches, saladas e outros itens refrigerados, elevando a experiência do cliente.

Consigo ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, que pode ser ajustada conforme as suas necessidades através do termostato inteligente High brightness in arctic white F20. Este controlo preciso é fundamental para a conservação adequada de diferentes tipos de alimentos.

A vitrine tem iluminação interna para destacar os produtos?

Sim, está equipada com iluminação LED de baixo consumo, que realça os produtos expostos. A luz clara e eficiente não só melhora a apresentação visual, mas também incentiva a compra por parte dos clientes, destacando a frescura dos artigos.