

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

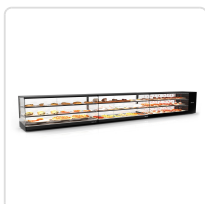
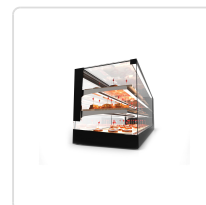
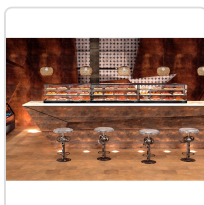
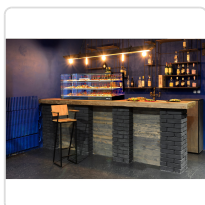


Vitrine Refrigerada de Exposição VTLG28P-2 1680mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG28P-2	Modelo:	SLVTLG28P-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630927127
Peso:	75 kg	Dimensões:	1680 x 380 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-vtlg28p-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-vtlg28p-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-vtlg28p-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-vtlg28p-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-vtlg28p-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG28P-2
EAN	8436630927127
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de exposição com 3 níveis, ideal para balcões. Mantém produtos frescos entre +2°C e +6°C com iluminação LED e fácil limpeza.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na apresentação e conservação de alimentos, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram combinar funcionalidade com design elegante. Com os seus três níveis de exposição e iluminação LED, realça a frescura dos seus produtos, cativando os clientes à primeira vista. A construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado assegura durabilidade e uma imagem profissional.

O controlo eletrónico preciso da temperatura garante a manutenção das condições ideais para diferentes tipos de iguarias, desde tapas a sobremesas. As portas de correr traseiras facilitam o acesso e a limpeza, enquanto os sensores eletrónicos ocultos protegem contra manipulações indevidas. É uma ferramenta indispensável para manter a qualidade e o apelo visual dos seus artigos.

Aplicações Profissionais

Este showcase refrigerado adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de ambientes profissionais. É ideal para pastelarias, charcutarias, snack-bares, restaurantes e hotéis que necessitam de expor produtos frescos como sandes, saladas, bolos ou tapas, mantendo-os à temperatura ideal. A sua capacidade de integrar-se em balcões existentes torna-a uma adição versátil e eficiente, contribuindo para a otimização do espaço e para uma melhor experiência do cliente.

A visibilidade clara e a facilidade de acesso permitem um serviço rápido e eficiente, crucial em períodos de maior afluência. A superfície superior plana pode ainda ser utilizada como área de apoio adicional, maximizando a utilidade do equipamento na sua cozinha profissional ou área de serviço.

Características Técnicas

Dimensões	1680x380x460mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	75 KG
Níveis de Exposição	3
Compressor	Hermético silencioso com turbocondensador Danfoss
Iluminação	LED superior e LED duplo em cada nível
Material	Aço inoxidável e vidro temperado
Tipo de Refrigeração	Estática
Evaporador	Estático

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que a vitrine consegue manter?

A vitrine de exposição mantém uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura de alimentos frescos e preparados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design sem ângulos no tanque embutido e as portas de correr removíveis tornam a limpeza e manutenção diária bastante simples e higiénicas.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeita para restaurantes, pastelarias, hotéis, snack-bares e qualquer negócio que necessite de expor produtos refrigerados de forma apelativa e higiénica.

Que tipo de iluminação possui para destacar os produtos?

A vitrine integra iluminação LED superior e LED duplo em cada um dos seus três níveis, garantindo uma apresentação luminosa e atraente dos seus produtos.

Qual a importância dos sensores eletrónicos ocultos?

Os sensores eletrónicos ocultos evitam manipulações não autorizadas, assegurando que o produto seja manuseado apenas por pessoal autorizado e mantendo a integridade do sistema.