

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 rápido
ao produto



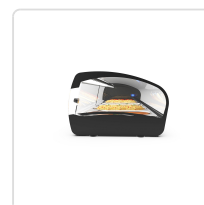
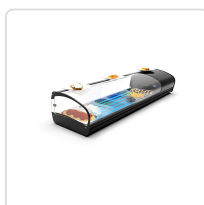
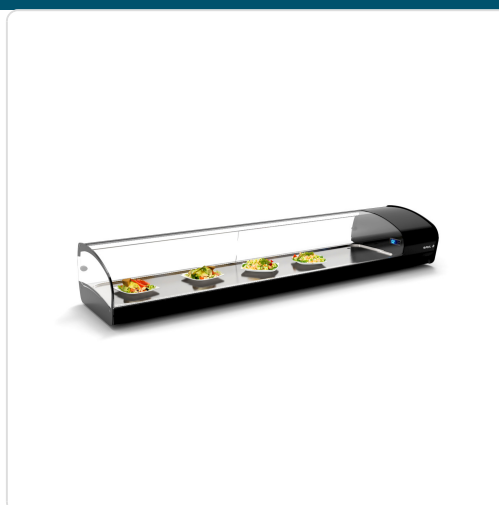
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 8xGN1/3 de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK8P	Modelo:	SLSK8P
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923747
Peso:	50 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

SAYL

Modelo	SLSK8P
EAN	8436630923747
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 8xGN1/3, sistema de refrigeração estática e temperatura ajustável de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Concebida para realçar a apresentação dos seus produtos refrigerados, esta vitrine de design moderno evita a expulsão de ar quente para o cliente, garantindo uma experiência agradável. A dobradiça frontal, invisível, e os componentes de alta qualidade asseguram durabilidade e um visual apelativo. O vidro temperado e dobrável facilita a limpeza e acesso ao interior, enquanto a superfície superior é ideal para suportar pratos adicionais, otimizando o espaço da sua bancada.

Com um termostato eletrónico ajustável, esta unidade de refrigeração oferece controlo preciso da temperatura, ideal para a conservação de alimentos. A sua construção robusta e a capacidade para 8 recipientes GN 1/3 (até 40 mm de altura) tornam-na uma solução eficaz e versátil para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine display é a solução perfeita para uma variedade de negócios no setor da restauração e hotelaria. Em restaurantes de tapas, realça a frescura dos pratos e otimiza o serviço. Cafetarias e snack-bares beneficiam da exposição atraente de sanduíches e sobremesas. Para hotéis e buffets, serve como um elegante expositor de pequenos-almoços ou aperitivos, garantindo que os produtos se mantêm à temperatura ideal e com a máxima visibilidade para o cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1788x395x270mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (37g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Sistema de Refrigeração	Estática Compacta
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Temperado
Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	Eletrônico de alta luminosidade (F20)
Capacidade GN	8xGN1/3x40mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine possui uma capacidade ideal para 8 tabuleiros gastronorm GN 1/3 com até 40 mm de profundidade, permitindo uma excelente exposição de diversos alimentos.

A temperatura é ajustável?

Sim, está equipada com um termostato eletrônico de alta precisão que permite ajustar a temperatura entre +2°C e +6°C, adaptando-se às necessidades de conservação dos seus produtos.

Como é efetuada a limpeza do equipamento?

O vidro temperado e dobrável, juntamente com os materiais de alta qualidade, facilitam a limpeza e manutenção, garantindo a higiene e a durabilidade do expositor.

É fácil de instalar?

Sim, o sistema é Plug-In, o que significa que se liga diretamente à corrente elétrica e está pronto a usar, sem complicações na instalação.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócio?

É perfeita para restaurantes, cafetarias, buffets e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de expor produtos frescos como tapas, sanduíches, sobremesas ou saladas de forma atraente e higiênica.