

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 6xGN1/3 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK26P	Modelo:	SLSK26P
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923761
Peso:	52 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual a capacidade desta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada foi concebida para acomodar 6 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade. É ideal para exibir uma variedade de alimentos de forma organizada e apelativa, otimizando o espaço no seu balcão ou buffet., Q: Que tipo de vidro é utilizado nesta vitrine? A: A vitrine incorpora vidro temperado e dobrável, garantindo durabilidade e segurança. Este tipo de vidro oferece excelente visibilidade dos produtos expostos, ao mesmo tempo que facilita a sua limpeza e manutenção diária., Q: Quais são as dimensões exatas da vitrine? A: As dimensões precisas desta vitrine são 1438mm de largura, 395mm de profundidade e 340mm de altura. Estas medidas compactas tornam-na adequada para balcões com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de exposição., Q: Qual a gama de temperatura que a vitrine mantém? A: A vitrine assegura uma temperatura consistente entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de produtos frescos como saladas, sobremesas, charcutaria ou sanduíches. O termóstato eletrónico permite um controlo preciso da temperatura., Q: Qual o consumo energético desta vitrine refrigerada? A: Com uma potência de 90W e gás refrigerante R600a, esta vitrine destaca-se pelo seu baixo consumo energético. A iluminação LED de alta potência contribui igualmente para a eficiência, reduzindo os custos operacionais do seu estabelecimento.

Tags

vitrine refrigerada, expositor refrigerado, montra refrigerada, vitrine GN1/3, display refrigerado, refrigeração comercial, equipamento restauração, vitrine de balcão, frio comercial, refrigeração estática, vitrine 1438mm, vitrine padaria, vitrine pastelaria, vitrine charcutaria, vitrine take-away

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-6b-cp-sk26p.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-6b-cp-sk26p-1.jpg>, ,

SEO Slug

vitrine-refrigerada-comercial-1438mm

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada comercial, expositor refrigerado balcão, vitrine pastelaria GN1/3

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Refrigerada Comercial: Comprar ao Melhor Preço

WooCommerce ID

39024

Alt Text Imagens

Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 1438mm — vista 1
Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 1438mm — vista 2

Título Otimizado

Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 1438mm

Estado Optimização

optimized

Meta Description SEO	Exponha os seus produtos frescos com a Vitrine Refrigerada Comercial de 1438mm.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Refrigeradas
Upsells (SKU Título)	SLSK26,SLS8N,SLSK28
Uso Profissional - Dicas	Otimize a disposição dos tabuleiros GN 1/3 para criar um fluxo visual apelativo, utilizando a iluminação LED para destacar os produtos mais frescos e de maior valor., Implemente um sistema de rotação de stock ("first-in, first-out") para os produtos expostos, garantindo a sua frescura e minimizando perdas, especialmente em itens com curta validade., Aproveite a versatilidade do vidro dobrável para facilitar a limpeza diária e a manutenção preventiva, assegurando a máxima higiene e a longevidade do equipamento., Monitorize regularmente a temperatura através do termóstato eletrónico e registe os valores para cumprir os requisitos de segurança alimentar e garantir a conformidade regulamentar.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador de Equipamentos Horeca
Cross-sells (SKU Título)	SLSK28P,SLCS2,SLLM10
Descrição Curta Otimizada	Vitrine refrigerada expositora de 1438mm, ideal para restauração. Mantém produtos frescos entre +2°C e +6°C com iluminação LED e baixo consumo.

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens</h3> <p>Esta vitrine refrigerada profissional é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração que procure exibir produtos frescos com a máxima eficiência e elegância. Com um design original e dinâmico, foi concebida para reter o ar quente, mantendo o ambiente do balcão sempre confortável para o utilizador e os clientes.</p> <p>Equipada com componentes de alta qualidade e um sistema de iluminação LED de última geração, esta montra garante uma apresentação superior dos seus artigos. O vidro temperado e dobrável, além de oferecer segurança, facilita a limpeza e o acesso aos produtos. A flexibilidade é outra das grandes vantagens, permitindo a utilização de tabuleiros gastronómicos GN 1/3 (até 6 unidades) ou, alternativamente, uma cuba plana.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Aplicações Profissionais</h3> <p>Este expositor é ideal para pastelarias, charcutarias, cafetarias, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que necessite de manter alimentos ou bebidas refrigerados e visíveis. A sua capacidade de 6xGN1/3x40mm é perfeita para apresentar uma variedade de tapas, sandes, sobremesas ou saladas, garantindo que se mantêm frescos e apetitosos ao longo do dia de trabalho. A sua alta performance e o baixo consumo energético contribuem para a otimização dos custos operacionais do seu negócio, tornando-o um investimento inteligente.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Características Técnicas</h3> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Dimensões</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1438x395x340mm</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Temperatura</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">+2°C a +6°C</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Voltagem</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">230V – 50Hz</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Gás Refrigerante</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">R600a (33,5g)</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência Frigorífica</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">180W</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência Elétrica</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">90W</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Peso</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">52KG</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Compressor</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">HXD55MA</td></tr>

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pequeno-Almoço em Hotéis: Em hotéis, especialmente em buffets de pequeno-almoço, esta vitrine permite expor de forma higiénica e refrigerada uma seleção de queijos, charcutaria fatiada, frutas frescas cortadas ou iogurtes em doses individuais. A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3 facilita a rotação e reposição rápida dos produtos, assegurando frescura constante e minimizando o desperdício., Balcão de Charcutaria e Queijos em Mercearias Gourmet: Em mercearias gourmet ou charcutarias de alta qualidade, este equipamento é ideal para a apresentação de enchidos regionais fatiados, queijos artesanais e patês, mantendo-os à temperatura ideal de conservação (+2°C a +6°C). O vidro temperado e a iluminação LED realçam a qualidade dos produtos, convidando à compra por impulso e garantindo a segurança alimentar até ao momento da aquisição pelo cliente., Bar de Tapas e Petiscos em Cafetarias e Snack-Bares: Para cafetarias e snack-bares que oferecem um menu variado de tapas e petiscos, a vitrine é fundamental para exibir uma diversidade de opções, desde saladas frias e sandes pré-preparadas a sobremesas individuais. A sua construção permite um acesso fácil para o operador, agilizando o serviço durante os picos de afluência, e o controlo eletrónico da temperatura assegura a conformidade com as normas HACCP.

Uso Profissional - Introdução

A vitrine refrigerada expositora 6xGN1/3 é um equipamento essencial para qualquer operação de hotelaria e restauração que exija a apresentação apelativa e a conservação otimizada de produtos frescos. Projetada para integrar-se eficientemente em balcões de serviço, garante a manutenção de temperaturas ideais, a visibilidade superior dos alimentos e a facilidade de acesso, contribuindo diretamente para a qualidade do serviço e a satisfação do cliente, ao mesmo tempo que otimiza os processos operacionais e a higiene alimentar.

Marca

SAYL

Modelo

SLSK26P

EAN

8436630923761

Instalação

De Bancada

Nº de Tabuleiros / GN

6

Tipo

Vitrine

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada expositora de 1438mm, ideal para restauração. Mantém produtos frescos entre +2°C e +6°C com iluminação LED e baixo consumo.

Vitrine Refrigerada Comércio – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado profissional é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração que procure exibir produtos frescos com a máxima eficiência e elegância. Com um design original e dinâmico, foi concebida para reter o ar quente, mantendo o ambiente do balcão sempre confortável para o utilizador e os clientes.

Equipada com componentes de alta qualidade e um sistema de iluminação LED de última geração, esta montra garante uma apresentação superior dos seus artigos. O vidro temperado e dobrável, além de oferecer segurança, facilita a limpeza e o acesso aos produtos. A flexibilidade é outra das grandes vantagens, permitindo a utilização de tabuleiros gastronómicos GN 1/3 (até 6 unidades) ou, alternativamente, uma cuba plana.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é ideal para pastelarias, charcutarias, cafetarias, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que necessite de manter alimentos ou bebidas refrigerados e visíveis. A sua capacidade de 6xGN1/3x40mm é perfeita para apresentar uma variedade de tapas, sandes, sobremesas ou saladas, garantindo que se mantêm frescos e apetitosos ao longo do dia de trabalho. A sua alta performance e o baixo consumo energético contribuem para a otimização dos custos operacionais do seu negócio, tornando-o um investimento inteligente.

Características Técnicas

Dimensões	1438x395x340mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (33,5g)
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	90W
Peso	52KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1

Classe Climática	B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	Eletrónico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine refrigerada foi concebida para acomodar 6 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade. É ideal para exibir uma variedade de alimentos de forma organizada e apelativa, otimizando o espaço no seu balcão ou buffet.

Que tipo de vidro é utilizado nesta vitrine?

A vitrine incorpora vidro temperado e dobrável, garantindo durabilidade e segurança. Este tipo de vidro oferece excelente visibilidade dos produtos expostos, ao mesmo tempo que facilita a sua limpeza e manutenção diária.

Quais são as dimensões exatas da vitrine?

As dimensões precisas desta vitrine são 1438mm de largura, 395mm de profundidade e 340mm de altura. Estas medidas compactas tornam-na adequada para balcões com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de exposição.

Qual a gama de temperatura que a vitrine mantém?

A vitrine assegura uma temperatura consistente entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de produtos frescos como saladas, sobremesas, charcutaria ou sanduíches. O termóstato eletrónico permite um controlo preciso da temperatura.

Qual o consumo energético desta vitrine refrigerada?

Com uma potência de 90W e gás refrigerante R600a, esta vitrine destaca-se pelo seu baixo consumo energético. A iluminação LED de alta potência contribui igualmente para a eficiência, reduzindo os custos operacionais do seu estabelecimento.