

# 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

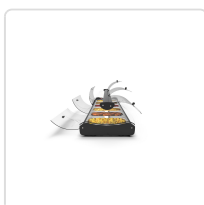
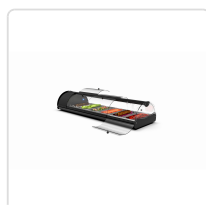


## Vitrine Refrigerada para Self-Service GN 1/3 (4x)

### Informacoes do Produto

|        |       |            |                     |
|--------|-------|------------|---------------------|
| SKU:   | SLS4N | Modelo:    | SLS4N               |
| Marca: | SAYL  | EAN:       | 8436630924737       |
| Peso:  | 40 kg | Dimensões: | 1085 x 395 x 245 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagens            | <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4n-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4n-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4n-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4n-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4n-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4n-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4n-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-s4n-3-scaled.jpg</a> , |
| Importado em       | 20/05/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Importado por      | ruimedalha@hotelequip.pt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Estado Optimização | pending                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Marca              | SAYL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Modelo             | SLS4N                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| EAN                | 8436630924737                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Instalação         | De Bancada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tipo               | Vitrine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada S4N de autoatendimento com design meia-lua. Capacidade para 4xGN1/3, ideal para buffet ou espetos. Temperatura de +2°C a +6°C.

## Descricao Completa

### Vitrine refrigerada S4N — Service — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado, com o seu design inovador em meia-lua, foi concebido para se integrar harmoniosamente em qualquer ambiente de restauração, permitindo uma apresentação elegante e eficiente dos seus produtos. A sua arquitetura única maximiza a visibilidade, convidando o cliente ao autoatendimento e otimizando a experiência de compra. Perfeito para manter a frescura dos alimentos, este equipamento é uma solução versátil para espetos ou como um pequeno buffet.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, padarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure uma solução sofisticada e funcional para a exposição de produtos refrigerados. A abertura frontal e traseira facilita o reabastecimento e a limpeza, enquanto a capacidade para tabuleiros Gastronorm

GN1/3x40mm oferece grande flexibilidade na organização de saladas, sobremesas, sandes ou outras iguarias em configurações de buffet ou self-service. O sistema de fecho integrado protege os alimentos fora do horário de funcionamento, garantindo a sua integridade e higiene.

Características Técnicas

| Característica               | Detalhe                             |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)            | 1085x395x245mm                      |
| Temperatura de Funcionamento | +2°C a +6°C                         |
| Voltagem                     | 230V – 50Hz                         |
| Gás Refrigerante             | R600a (30g)                         |
| Potência Frigorífica         | 180W                                |
| Potência Elétrica            | 85W                                 |
| Peso                         | 40kg                                |
| Capacidade                   | 4xGN1/3x40mm                        |
| Classe Climática             | Classe B                            |
| Tipo de Refrigeração         | Estático                            |
| Sistema de Arrefecimento     | Compacto                            |
| Evaporador                   | Estático                            |
| Instalação                   | Plug-in                             |
| Tipo de Vidro                | Temperado                           |
| Tipo de Porta                | Portas deslizantes traseiras        |
| Termostato                   | Brilho elevado em branco ártico F20 |

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração estático compacto, ideal para manter a temperatura dos alimentos de forma consistente e suave, evitando a desidratação.

**2. Qual a capacidade de tabuleiros Gastronorm que esta vitrine suporta?**

O equipamento tem capacidade para comportar 4 tabuleiros Gastronorm GN1/3 com uma profundidade de 40mm, otimizando o espaço para a exposição de diversos produtos.

**3. É possível utilizar a vitrine para diferentes tipos de alimentos?**

Sim, o design flexível da vitrine permite a utilização com ou sem tabuleiros, adaptando-se para a apresentação de espetos, pequenos buffets ou produtos em cubas planas.

**4. Como é a iluminação interior do equipamento?**

A vitrine incorpora um sistema de iluminação LED de última geração com luz fria de alta potência, garantindo uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo.

**5. A vitrine possui algum sistema de segurança para os produtos expostos?**

Sim, o equipamento inclui um sistema de fecho em aço inoxidável, que assegura a proteção dos produtos quando a vitrine não está em uso, mantendo-os seguros e higienizados.