

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

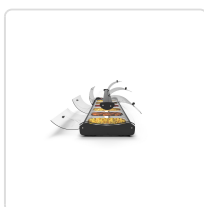
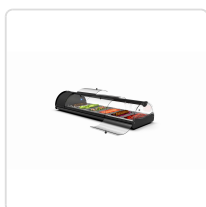


Vitrine Refrigerada para Self-Service GN 1/3 (4 cubas)

Informacoes do Produto

SKU:	SLS4NP	Modelo:	SLS4NP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924720
Peso:	40 kg	Dimensões:	1085 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-cp-s4np-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-cp-s4np-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-cp-s4np-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-cp-s4np-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLS4NP
EAN	8436630924720
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de self-service com design em meia-lua e iluminação LED, ideal para exposição e manutenção de alimentos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de alto desempenho destaca-se pelo seu design original em meia-lua, perfeitamente adaptado para estabelecimentos que oferecem self-service. Proporciona uma visibilidade excecional dos produtos e um acesso facilitado, ideal para espetos ou como um pequeno buffet. A estrutura robusta e o sistema de refrigeração eficiente garantem a preservação ótima dos alimentos, enquanto a iluminação LED de última geração realça a apresentação.

Com a capacidade de acomodar tabuleiros gastronómicos GN 1/3, esta montra refrigerada é uma solução versátil para manter pratos frescos e apetecíveis. A sua dupla abertura (frontal e traseira) otimiza a operação, permitindo o autoatendimento e o serviço assistido. O sistema de fecho em aço inoxidável assegura a proteção do conteúdo quando não está em uso, contribuindo para a higiene e

segurança alimentar do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, padarias e áreas de restauração rápida. É perfeito para expor e manter frescos saladas, sanduíches, sobremesas, espetos e outros alimentos que necessitam de refrigeração constante. A sua funcionalidade de self-service impulsiona a autonomia do cliente, agilizando o atendimento e melhorando a experiência gastronómica.

A visibilidade clara e o design apelativo desta vitrine fazem dela um ponto focal em qualquer balcão ou área de serviço, incentivando a compra por impulso. A sua capacidade de se adaptar a diferentes formatos de apresentação, como cubas planas ou tabuleiros GN, confere-lhe uma versatilidade indispensável para a dinâmica de qualquer cozinha profissional ou balcão de exposição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1085 x 395 x 245 mm
Capacidade	4x GN 1/3 x 40 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Tensão	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (31g)
Potência Frigorífica	180 W
Potência	85 W
Peso	40 kg
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20
Iluminação	LEDs de alta potência, luz fria
Abertura	Frontal e traseira

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem do design em meia-lua desta vitrine?

O design em meia-lua oferece uma estética original e dinâmica, maximizando a visibilidade dos produtos para o cliente e facilitando o acesso em modo self-service.

2. Esta vitrine é adequada para quais tipos de alimentos?

É perfeita para manter a frescura de uma variedade de alimentos, como saladas, sobremesas, espetos e pratos de buffet, garantindo que permaneçam apetecíveis para os seus clientes.

3. É possível utilizar diferentes tipos de tabuleiros gastronómicos?

Sim, a vitrine foi concebida para ser versátil, permitindo a utilização de cubas planas ou tabuleiros gastronómicos GN 1/3, adaptando-se às suas necessidades de apresentação.

4. Como é garantida a segurança e a higiene dos produtos expostos?

O sistema de fecho em aço inoxidável protege os alimentos quando a vitrine não está em uso, e a luz fria dos LEDs de alta potência contribui para a preservação e higiene dos produtos.

5. Qual a faixa de temperatura de operação desta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, assegurando a refrigeração adequada para a maioria dos alimentos frescos e preparados.