

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 rapido
ao produto

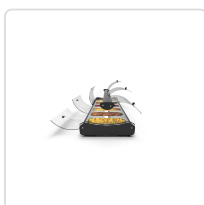
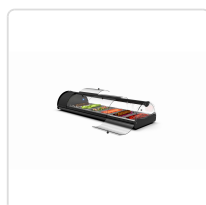


Vitrine Refrigerada Expositora Self-Service Curva GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLS8N	Modelo:	SLS8N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924775
Peso:	50 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-s8n-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-s8n-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-s8n-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-s8n-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLS8N
EAN	8436630924775
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada self-service com design em meia-lua, ideal para exposição de alimentos frescos. Capacidade para 8xGN 1/3, temperatura +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Destaques e Benefícios

Esta vitrine refrigerada de exposição destaca-se pelo seu design em meia-lua, que não só confere um visual elegante e dinâmico, mas também otimiza o espaço de atendimento. Ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento versátil e com elevada visibilidade, permite apresentar produtos de forma apelativa e facilitar o acesso dos clientes, fomentando as vendas por impulso.

Desenhada para o autosserviço, esta montra refrigerada garante uma frescura contínua de +2°C a +6°C, preservando a qualidade dos alimentos. A abertura frontal e traseira simplifica o reabastecimento e a manutenção, enquanto o sistema de fecho em aço inoxidável oferece segurança extra fora do horário de funcionamento. A iluminação LED de última geração assegura uma apresentação superior dos produtos, com baixo consumo energético e longa durabilidade.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o indispensável em diversos ambientes comerciais, desde hotelaria a restauração. É a escolha perfeita para snack-bares, pastelarias, serviços de catering e até pequenos bufetes, permitindo a exposição de espetos, entradas, sobremesas ou saladas. A possibilidade de usar cubas planas ou tabuleiros gastronómicos GN 1/3 (8 unidades) adapta-se a diferentes necessidades de serviço e tipo de produto.

A sua construção robusta e a facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso diário intenso em cozinhas profissionais e áreas de autosserviço. Contribui significativamente para uma operação eficiente e higiénica, ao mesmo tempo que realça a apresentação dos produtos frescos aos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões	1788x395x245mm
Capacidade	8xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (35g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática Compacta
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	Alta Luminosidade, Branco Ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros desta vitrine refrigerada?

A vitrine tem capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para uma exposição variada de alimentos.

2. É possível utilizar a vitrine com cubas planas?

Sim, o design versátil permite a utilização de cubas planas ou tabuleiros gastronómicos, adaptando-se às suas necessidades específicas de apresentação.

3. Como funciona o sistema de iluminação?

Integra um sistema de iluminação LED de alta potência com luz fria, garantindo uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, ao mesmo tempo que realça os seus produtos.

4. Qual o propósito do sistema de fecho em aço inoxidável?

O sistema de fecho em aço inoxidável na parte traseira foi concebido para proteger o produto exposto quando a vitrine não está em uso, assegurando a segurança e a higiene dos alimentos.

5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócio?

É perfeita para restaurantes, snack-bares, pastelarias, cafetarias e qualquer estabelecimento comercial que necessite expor alimentos frescos de forma apelativa e higiénica, incluindo ofertas de self-service.