

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 Self-Service 8xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLS8NP	Modelo:	SLS8NP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924768
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-cp-s8np-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-cp-s8np-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-cp-s8np-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-8b-cp-s8np-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLS8NP
EAN	8436630924768
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada self-service com design em meia-lua, ideal para exposição de alimentos em GN1/3. Assegura conservação ótima e alta visibilidade.

Descricao Completa

vitrine refrigerada self-service — Service — Principais Vantagens

Esta vitrine de autoatendimento destaca-se pelo seu design original e elegante em forma de meia-lua, que não só confere um aspeto moderno ao seu estabelecimento, mas também otimiza a experiência do cliente. A sua estrutura estilizada garante uma alta visibilidade dos produtos, incentivando as vendas por impulso. A iluminação LED de última geração assegura uma apresentação superior dos alimentos com luz fria, promovendo frescura visual, uma longa vida útil e um consumo de energia minimizado.

Com aberturas frontal e traseira, este exibidor refrigerado oferece versatilidade para o autoatendimento dos clientes e para o reabastecimento rápido por parte do pessoal. A possibilidade de utilizar recipientes planos ou tabuleiros gastronômicos GN1/3x40mm, para uma capacidade de 8xGN1/3x40mm, permite uma adaptação flexível a diversas ofertas gastronômicas. O sistema de fecho em aço inoxidável protege e conserva os produtos durante períodos de não utilização, mantendo o seu negócio sempre preparado.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração, como cafeterias, padarias, pastelarias, ou buffets de pequeno-almoço, a vitrine é uma solução prática para manter produtos frescos e acessíveis. A sua capacidade e flexibilidade de apresentação de alimentos permitem servir desde tapas e espetadas a pequenos-almoços ou sobremesas, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura ideal de refrigeração. Um display como este é essencial para serviços de take-away e esplanadas, onde a agilidade no serviço é crucial.

Características Técnicas

Dimensões	1788x395x245mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Classificação Climática	CLASSE B
Sistema de Arrefecimento	Estático Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes traseiras
Capacidade GN	8xGN1/3x40mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros gastronómicos desta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 8 tabuleiros GN1/3x40mm, oferecendo uma capacidade generosa para a exposição de diversos produtos em simultâneo. Esta característica é ideal para otimizar o autoatendimento e a diversidade na sua oferta.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

Graças ao seu design versátil e função de autoatendimento, é perfeita para cafetarias, pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que oferecem buffets ou opções de take-away. A sua capacidade de manter a temperatura ideal de refrigeração é crucial para a segurança alimentar e qualidade dos produtos.

Como o sistema de iluminação LED beneficia a apresentação dos produtos?

A iluminação LED de alta potência e luz fria realça a frescura e o aspeto apelativo dos alimentos expostos, com a vantagem adicional de uma longa durabilidade e um consumo energético reduzido. Isto contribui para a poupança nos custos operacionais e para uma imagem mais moderna do seu negócio.

É possível alternar entre diferentes tipos de apresentação de alimentos?

Sim, o design desta vitrine permite a utilização de tabuleiros planos ou de tabuleiros gastronómicos GN, oferecendo máxima flexibilidade. Esta funcionalidade permite adaptar facilmente a apresentação dos produtos às necessidades específicas do seu menu ou evento.

Quais as vantagens do sistema de fecho em aço inoxidável?

O sistema de fecho em aço inoxidável oferece uma segurança robusta para os produtos, protegendo-os quando o equipamento não está em uso ou durante o transporte. Garante que os alimentos se mantêm à temperatura adequada e salvaguardados contra contaminações externas, realçando a qualidade e higiene.