

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

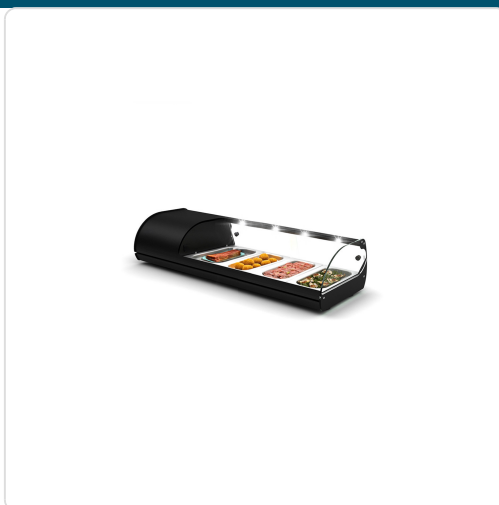


Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas 4xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLV4NI	Modelo:	SLV4NI
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921330
Peso:	40 kg	Dimensões:	1085 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-n-motizqv4ni.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-n-motizqv4ni-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-n-motizqv4ni-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-n-motizqv4ni-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLV4NI
EAN	8436630921330
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	4
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada e expositora de tapas com capacidade para 4xGN1/3. Design elegante e funcional, com termóstato digital e iluminação LED.

Descricao Completa

Desenhada meticulosamente para o setor de restauração profissional, esta vitrine refrigerada eleva a apresentação das suas tapas e petiscos a um novo nível. Este expositor combina uma estética moderna e elegante com funcionalidade de ponta, garantindo que os seus produtos se mantenham frescos e apetitosos, cativando a atenção dos seus clientes. É a solução ideal para bares, cafés e restaurantes que procuram destacar a sua oferta gastronómica com um display de qualidade superior.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- ****Visibilidade Excepcional:**** O vidro vitrificado, resistente a choques e riscos, e a iluminação LED de alta potência, proporcionam uma visão clara e apelativa do conteúdo, realçando a

qualidade dos alimentos expostos.

- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O tanque embutido e sem ângulos, juntamente com as portas deslizantes removíveis e o vidro basculante sem ferramentas, tornam a limpeza diária mais rápida e eficiente, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** Equipada com um termostato digital regulável e sensores eletrónicos ocultos, assegura um controlo de temperatura rigoroso e constante, ideal para a conservação de tapas e outros alimentos frescos.
- **Durabilidade e Eficiência:** Componentes de alta qualidade, como o compressor hermético silencioso e o turbocondensador Danfoss, garantem uma operação eficiente, fiável e de longa duração, com consumo energético reduzido.
- **Design Prático e Seguro:** A dobradiça frontal invisível e o sistema anti-tombamento do vidro rebatível não só oferecem um design limpo, como também reforçam a segurança e a estabilidade durante o uso e a manutenção.

Aplicações Profissionais

Este showcase refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos na hotelaria. Desde bares de tapas movimentados a cafetarias elegantes e buffets self-service, a sua versatilidade permite a exposição de aperitivos, sobremesas, sanduíches e outros produtos que requerem refrigeração constante. A sua capacidade para 4 recipientes GN 1/3 e profundidade de cuba de 40mm oferece espaço suficiente para uma variedade de iguarias, tornando-a numa peça central funcional e atraente para qualquer balcão de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1085x395x245mm
Capacidade GN	4xGN1/3-40mm
Profundidade cuba	40mm
Amplitude de Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (30g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	40KG
Compressor	Noiseless hermetic with turbocondenser HXD55MA
Classe Climática	B
Tipo de Refrigeração	Estática Compacta
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in

Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termostato	Digital de alta luminosidade (branco ártico F20)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que esta vitrine pode acomodar?

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 4 tabuleiros Gastronorm GN 1/3, com uma profundidade de cuba de 40mm, ideal para uma exposição variada e organizada de alimentos.

É fácil limpar o equipamento após o uso diário?

Sim, a limpeza é simplificada graças ao seu tanque embutido e sem ângulos, portas deslizantes para fácil remoção e um vidro frontal que pode ser rebatido para trás sem a necessidade de ferramentas, garantindo uma higiene impecável.

Que tipo de tecnologia de refrigeração utiliza e quais as suas vantagens?

Utiliza um sistema de refrigeração estática compacta com compressor hermético silencioso e turbocondensador Danfoss de dupla ventilação, o que garante uma refrigeração eficiente, manutenção de temperatura estável e baixo nível de ruído, essencial em ambientes de atendimento ao público.

Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com um termostato digital regulável e sensores eletrónicos que permitem um controlo preciso e constante da temperatura, garantindo que os alimentos são mantidos na frescura ideal entre +2°C e +6°C.

O vidro frontal é resistente a impactos?

O vidro frontal é vitrificado e temperado, tornando-o altamente resistente a choques, riscos, ácidos e aos detergentes comuns de limpeza, assegurando durabilidade e uma apresentação sempre impecável.