

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 rápido
ao produto

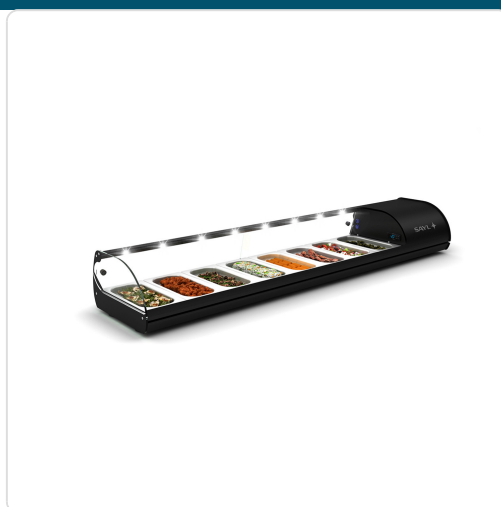


Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas 1788mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLV8N	Modelo:	SLV8N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921415
Peso:	50 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

SAYL

Modelo	SLV8N
EAN	8436630921415
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-8b-n-v8n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-8b-n-v8n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-8b-n-v8n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-8b-n-v8n-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39102
Estado Optimização	pending
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 1788mm para tapas e petiscos. Design moderno, iluminação LED e termóstato digital para máxima eficiência.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi desenvolvida para atender às mais exigentes necessidades de exibição e conservação de alimentos, especialmente tapas. O seu design moderno e elegante, com vidro vitrificado resistente, garante uma visibilidade excecional para os seus produtos, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A refrigeração estática, aliada a um compressor hermético silencioso, assegura a frescura ideal dos alimentos, mantendo-os apetitosos por mais tempo.

A pensar na praticidade e na higiene, este expositor incorpora um tanque embutido sem ângulos, facilitando sobremaneira a limpeza diária. As portas deslizantes permitem um acesso rápido e descomplicado, tanto para a reposição como para a limpeza. A iluminação LED de alta potência realça as cores dos produtos, com baixo consumo energético e longa durabilidade, contribuindo para a eficiência operacional do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, cafeterias e hotéis, esta montra refrigerada é perfeita para a exposição de tapas, sobremesas, charcutaria ou outras iguarias que necessitem de refrigeração. A sua versatilidade permite que se adapte a diferentes ambientes, desde buffets a balcões de serviço, garantindo sempre a apresentação impecável e a conservação otimizada dos produtos.

O equipamento constitui uma solução eficaz para estabelecimentos que procuram elevar a experiência do cliente e otimizar o espaço de exposição. A durabilidade e os componentes de alta qualidade, como o turbocondensador Danfoss, asseguram um desempenho fiável e uma longa vida útil, representando um investimento sólido para o seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões	1788x395x245mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	95W
Peso	50 kg
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termóstato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperatura que esta vitrine consegue manter?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ótima de produtos frescos e refrigerados, ideal para tapas e outros petiscos.

2. É fácil limpar o interior desta vitrine?

Sim, o tanque embutido foi concebido sem ângulos, facilitando significativamente a limpeza. As portas deslizantes também são removíveis sem ferramentas para uma higienização profunda.

3. Que tipo de iluminação esta vitrine utiliza e quais as suas vantagens?

A vitrine dispõe de iluminação LED de última geração, que oferece uma luz fria que não altera a temperatura dos produtos, uma vida útil prolongada e um consumo energético mínimo.

4. Qual o gás refrigerante utilizado e quais as suas implicações?

Utiliza o gás refrigerante R600a, um gás ecológico com baixo impacto ambiental, que contribui para a eficiência energética do equipamento.

5. Consigo ajustar a temperatura da vitrine de forma precisa?

Sim, o termostato digital regulável com leitura digital constante permite um controlo preciso da temperatura, assegurando que os seus produtos se mantêm sempre nas condições ideais.