

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 4xGN1/3-40mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLV24NI	Modelo:	SLV24NI
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926618
Peso:	45 kg	Dimensões:	1085 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-4b-n-motor-izq-v24ni.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLV24NI
EAN	8436630926618
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com capacidade para 4xGN1/3 a +2°C/+6°C. Design moderno, iluminação LED e fácil limpeza.

Descricao Completa

vitrine refrigerada — Expositor de Balcão Refrigerado — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada foi concebida para elevar a apresentação dos seus produtos frescos, como tapas, no seu estabelecimento. O seu design moderno e funcional integra-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional, assegurando que os alimentos se mantêm à temperatura ideal (+2°C a +6°C). Além disso, a engenharia inovadora garante que o ar quente não é expelido para o utilizador ou cliente, proporcionando uma experiência de conforto superior. O sistema de iluminação LED de última geração realça a frescura e o apelo visual dos alimentos, convidando os clientes à compra.

Com uma prateleira intermédia de vidro temperado e capacidade para 4x recipientes GN1/3-40mm, este expositor oferece uma capacidade substancial num formato compacto, maximizando o espaço disponível no balcão. A facilidade de limpeza é assegurada pelo tanque embutido sem ângulos e pelas portas deslizantes removíveis. A robustez é garantida pela tampa de vidro vitrificado, resistente a choques e agentes de limpeza, enquanto a manutenção é simplificada pelo sistema "sem ferramentas" para remover o vidro frontal.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que procuram uma solução eficiente e esteticamente agradável para exibir produtos refrigerados. Perfeita para montras de tapas, pastelaria, charcutaria ou outras iguarias que necessitem de refrigeração constante e uma apresentação atrativa. A sua versatilidade permite uma integração fácil em diferentes layouts de

serviço, desde balcões de atendimento direto a áreas de self-service.

A durabilidade dos materiais e a facilidade de manutenção tornam-na uma escolha inteligente para negócios com alto volume de clientes, garantindo a higiene e a segurança alimentar. O baixo consumo energético, proporcionado pela iluminação LED e pelo compressor hermético de alta qualidade, contribui para a eficiência operacional e a redução dos custos a longo prazo. É um equipamento robusto e fiável para o dia a dia da restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1085x395x360mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Nominal	85W
Peso	45kg
Número de Prateleiras	1 (intermédia em vidro temperado)
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Estático
Portas	Deslizantes traseiras
Termostato	Eletrónico F20
Capacidade	4xGN1/3-40mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação e exposição de tapas e outros alimentos frescos. Esta faixa garante a segurança alimentar e a qualidade dos

produtos expostos.

2. É fácil limpar o interior e o exterior da vitrine?

Sim, a limpeza é simplificada graças ao tanque embutido sem ângulos e às portas deslizantes que podem ser facilmente removidas. O vidro frontal também é destacável sem necessidade de ferramentas específicas, o que facilita uma higiene profunda.

3. Que tipo de iluminação é utilizada e quais os seus benefícios?

A vitrine utiliza iluminação LED de alta potência, que oferece uma luz fria, durabilidade ilimitada e um consumo energético mínimo. Esta iluminação destaca os produtos sem gerar calor adicional, preservando a frescura e realçando a sua apresentação.

4. Qual a capacidade desta vitrine expositora?

Este modelo tem uma capacidade interna otimizada para acomodar 4x recipientes GN1/3-40mm, complementada por uma prateleira intermédia em vidro temperado, permitindo uma exposição eficaz e organizada de diversos artigos.

5. Como é garantida a eficiência energética da vitrine?

A eficiência energética é assegurada pelo compressor hermético silencioso com condensador turbo duplo ventilado e pelo gás refrigerante R600a, conhecido pelo seu baixo impacto ambiental. Adicionalmente, a iluminação LED contribui para um consumo reduzido de energia.