

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.



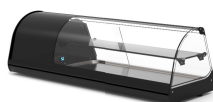
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora 1085mm Prateleira Neutra

Informacoes do Produto

SKU:	SLV24NIP	Modelo:	SLV24NIP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926601
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-cp-v24nip.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLV24NIP
EAN	8436630926601
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com prateleira neutra, ideal para tapas e pastelaria. Design contemporâneo, temperatura +2°C a +6°C, fácil limpeza. 1085x395x360mm.

Descricao Completa

vitrine refrigerada profissional — Expositor Frigorífico — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exibição de alimentos, esta vitrine refrigerada profissional incorpora um design vanguardista que otimiza a visibilidade dos seus produtos. A integração de uma prateleira intermédia de vidro temperado neutra aumenta consideravelmente a capacidade de exposição sem comprometer o espaço, ideal para realçar a frescura e a qualidade dos seus artigos, como tapas, sandes, ou sobremesas.

O seu sistema inovador evita a expulsão de ar quente para o utilizador ou cliente, assegurando um ambiente de trabalho mais confortável e uma experiência de compra agradável. Com um termóstato eletrónico ajustável e leitura digital constante, mantém a temperatura ideal de +2°C a +6°C, essencial para a conservação impecável dos alimentos. A segurança é reforçada com sensores eletrónicos discretamente ocultos, prevenindo manipulações e garantindo a integridade do seu investimento.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine display é a solução ideal para pastelarias, snack-bares, delicatessens e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um equipamento de exposição refrigerado fiável e esteticamente apelativo. A sua versatilidade permite apresentar uma vasta gama de produtos, desde saladas e sobremesas a tapas frias, mantendo-os sempre à temperatura perfeita e sob uma iluminação LED de alta potência que realça as cores e texturas sem gerar calor adicional.

As portas de correr traseiras facilitam o acesso para reposição e limpeza, tornando-a extremamente prática em ambientes de ritmo acelerado. O seu exclusivo sistema "sem ferramentas" para remover o

vidro frontal demonstra um compromisso com a funcionalidade e a manutenção eficiente, características cruciais para a operação diária em cozinhas profissionais e balcões de atendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1085x395x360mm
Peso	45 kg
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática (Compacta)
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Profundidade da Cuba	15mm
Prateleiras	1

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperaturas desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa faixa de temperatura consistente entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura e eficaz de uma variedade de alimentos refrigerados.

2. A vitrine tem iluminação interna?

Sim, o equipamento inclui um sistema de iluminação LED de alta potência com luz fria, garantindo uma ótima visibilidade dos produtos e um consumo mínimo de energia.

3. É fácil de limpar e fazer a manutenção?

Absolutamente. O tanque incorpora um dreno e foi desenhado sem ângulos internos para facilitar a limpeza, e o sistema "sem ferramentas" permite remover o vidro frontal comodamente para uma higienização aprofundada.

4. Esta vitrine é adequada para a exposição de tapas?

Sim, a sua concepção, incluindo a prateleira intermédia neutra e a gama de temperaturas, torna-a perfeita para a exibição apelativa e conservação de tapas e outros petiscos frios.

5. Quais são as opções de instalação deste equipamento?

A vitrine é do tipo "plug-in", o que significa que se liga diretamente à corrente elétrica, facilitando a sua instalação e mobilidade dentro do seu espaço comercial.