

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



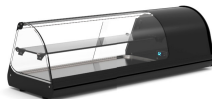
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 1085mm p/ Snack

Informacoes do Produto

SKU:	SLV24NP	Modelo:	SLV24NP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926595
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-cp-v24np.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLV24NP
EAN	8436630926595
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de 1085mm, ideal para snacks e pastelaria. Mantém +2°C a +6°C, com prateleira extra e iluminação LED eficiente.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada é uma solução elegante e funcional para a exposição de produtos frescos em ambientes comerciais como pastelarias, snack-bares ou restaurantes. A sua conceção inteligente com uma segunda prateleira neutra maximize o espaço disponível, permitindo apresentar uma variedade maior de artigos aos seus clientes. Com um design contemporâneo, integra-se perfeitamente em qualquer decoração moderna, elevando a estética do seu estabelecimento.

Desenvolvida a pensar na eficiência e conforto, esta montra expositora evita a expulsão de ar quente para o utilizador ou cliente, mantendo um ambiente agradável no espaço. O sistema de refrigeração estática, controlado por um termóstato eletrónico com leitura digital, assegura a temperatura ideal entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação perfeita dos alimentos. A qualidade dos componentes, como o compressor hermético silencioso com condensador turbo duplo ventilado, reflete a durabilidade e fiabilidade deste equipamento.

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço:** Inclui uma prateleira intermédia em vidro temperado (neutra) que duplica a capacidade de exposição, permitindo uma apresentação mais diversificada dos produtos.
- **Eficiência Energética:** Equipada com iluminação LED de última geração, oferece um baixo consumo energético e uma vida útil prolongada, reduzindo os custos operacionais.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** O tanque embutido sem ângulos e dotado de dreno facilita a limpeza, enquanto as portas deslizantes traseiras permitem um acesso rápido e higiénico.

- **Design Robusto e Funcional:** O tampo de vidro vitrificado é resistente a choques, arranhões, ácidos e detergentes comuns, assegurando durabilidade e uma aparência impecável ao longo do tempo.
- **Refrigeração Precisa:** O controlo eletrónico da temperatura e os sensores ocultos garantem a manutenção constante e segura da cadeia de frio para os seus produtos.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria hoteleira e de restauração. É a escolha perfeita para pastelarias que desejam exibir bolos e doces, para charcutarias que precisam de manter carnes frias e queijos na temperatura correta, ou para snack-bares e cafetarias que servem uma variedade de tapas e sanduíches. A versatilidade do seu design e a eficiência da sua refrigeração fazem dela um equipamento indispensável para qualquer negócio que procure otimizar a apresentação e conservação dos seus produtos frescos, garantindo a satisfação plena do cliente. A possibilidade de remover o vidro frontal sem ferramentas facilita a sua adaptação e manutenção em ambientes dinâmicos e exigentes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxPxA)	1085x395x360mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	45kg
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Refrigeração estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático

Característica	Valor
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	F20

Perguntas Frequentes

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

A vitrine refrigerada SLV24NP mantém uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos perecíveis como tapas, sandes ou sobremesas em condições ideais de segurança alimentar.

2. Esta vitrine é fácil de limpar?

Sim, a limpeza é simplificada graças ao seu tanque embutido com dreno e à ausência de ângulos internos que possam acumular sujidade. Além disso, as portas deslizantes traseiras são facilmente removíveis para uma higienização completa.

3. Posso remover o vidro frontal para facilitar o acesso ou limpeza?

Sim, esta vitrine possui um sistema exclusivo 'sem ferramentas' que permite remover o vidro frontal de forma rápida e segura, facilitando tanto a limpeza profunda como a manutenção do equipamento.

4. Quais são as principais vantagens da iluminação LED integrada?

A iluminação LED de alta potência oferece uma luz fria que realça os seus produtos sem gerar calor excessivo, aumentando a sua atratividade. A sua longa vida útil e consumo mínimo de energia contribuem para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade do seu negócio.

5. Esta vitrine é adequada para a exposição de qualquer tipo de alimento?

Ideal para produtos que requerem refrigeração, como tapas, sobremesas, charcutaria e laticínios. A prateleira intermédia neutra em vidro temperado permite ainda a exposição de produtos não refrigerados de forma complementar, maximizando a versatilidade.