

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



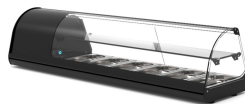
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 (1438mm)

Informacoes do Produto

SKU:	SLV26NI	Modelo:	SLV26NI
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926670
Peso:	52 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-6b-n-motor-izq-v26ni.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLV26NI
EAN	8436630926670
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada com capacidade para 6xGN1/3, ideal para exposição de tapas e sobremesas em bares e cafés. Design elegante e eficiente.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a apresentação de alimentos frescos, esta montra refrigerada é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram aliar funcionalidade e design. A sua construção moderna e a inclusão de uma prateleira intermédia neutra em vidro temperado maximizam a área de exposição, permitindo uma maior variedade de produtos no mesmo espaço. Equipamento imprescindível para bares, cafetarias e restaurantes.

O sistema de refrigeração estática mantém uma temperatura uniforme entre +2°C e +6°C, ideal para conservar tapas, saladas e outros itens que necessitam de refrigeração constante. O compressor hermético silencioso e o condensador turbo duplo ventilado Danfoss garantem um funcionamento eficiente e discreto, preservando a qualidade dos seus produtos com o mínimo de ruído e perturbação.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine modular é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. Em cafetarias e bares, serve como um display apelativo para tapas e pastelaria, enquanto em hotéis e restaurantes, pode ser utilizada para buffets de pequeno-almoço ou sobremesas. A sua versatilidade permite uma integração harmoniosa em qualquer ambiente profissional, melhorando a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

A facilidade de limpeza, graças ao tanque embutido sem ângulos e às portas deslizantes de acesso conveniente, agiliza as operações diárias e garante elevados padrões de higiene. O design inteligente evita a expulsão de ar quente para os utilizadores, contribuindo para um ambiente mais agradável tanto para o pessoal como para os clientes. Invista numa vitrine que eleva a apresentação dos seus pratos e otimiza a sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438 x 395 x 360 mm
Capacidade	6xGN1/3-40mm
Voltagem	230V – 50Hz
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica Total	90W
Peso	52 kg
Compressor	Hermético HXD55MA
Tipo de Refrigeração	Estática
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Termóstato	Eletrónico F20
Classe Climática	Classe B
Prateleiras	1 (Intermédia em vidro temperado)

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine refrigerada?

Pode expor uma variedade de alimentos que requerem refrigeração, como tapas, saladas, sanduíches, sobremesas e laticínios, mantendo-os frescos e visíveis para os seus clientes.

2. A vitrine é fácil de limpar?

Sim, o design sem ângulos no tanque e as portas deslizantes traseiras foram concebidos para facilitar a remoção e limpeza, garantindo a máxima higiene e poupando tempo à sua equipa.

3. Como é que o sistema "sem ferramentas" beneficia a manutenção?

O sistema "sem ferramentas" permite remover o vidro frontal sem necessidade de utensílios adicionais, simplificando as tarefas de limpeza e manutenção e reduzindo o tempo de inatividade.

4. Qual é a capacidade desta vitrine expositora?

A vitrine tem capacidade para 6 contentores GN1/3 com 40mm de profundidade, oferecendo um espaço generoso para a apresentação dos seus produtos.

5. Esta vitrine é energética eficiente?

Sim, com um compressor hermético silencioso e iluminação LED de baixo consumo, esta vitrine foi concebida para operar de forma eficiente, ajudando a controlar os custos de energia do seu negócio.