

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



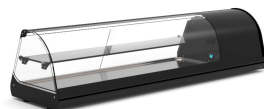
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Tapas V26NP 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLV26NP	Modelo:	SLV26NP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926656
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-cp-v26np.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLV26NP
EAN	8436630926656
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de tapas com 1438mm, ideal para exposição. Conserva produtos entre +2°C e +6°C com iluminação LED e fácil limpeza.

Descricao Completa

Vitrine de Tapas – Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de tapas e aperitivos, esta vitrine refrigerada combina design moderno com funcionalidade superior. A sua prateleira intermédia neutra em vidro temperado maximiza o espaço de exposição disponível, permitindo apresentar uma variedade maior de produtos. A refrigeração estática garante a conservação ideal dos alimentos entre +2°C e +6°C, essencial para qualquer estabelecimento. A fácil limpeza e manutenção são asseguradas pelo tanque integrado com dreno e portas deslizantes, poupando tempo e esforço à sua equipa. O sistema de iluminação LED de alta potência realça a frescura dos produtos, tornando-os mais apelativos aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a solução ideal para bares, restaurantes, cafetarias e hotéis que procuram uma apresentação sofisticada e eficiente dos seus pratos frios. A sua construção robusta e design que evita a expulsão de ar quente para o exterior, garantem um ambiente confortável tanto para o cliente quanto para o operador. A estética contemporânea integra-se harmoniosamente em qualquer decoração, elevando a experiência visual e culinária. É um investimento inteligente para quem valoriza a qualidade da exposição alimentar e a durabilidade do equipamento em ambientes de restauração movimentados.

Características Técnicas

Dimensões	1438x395x360mm
Temperatura Operacional	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	90W
Peso	52KG
Número de Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizante Traseira

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura para conservação de alimentos?

Esta vitrine mantém uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para uma vasta gama de tapas e produtos frescos. O controlo eletrónico preciso assegura que os alimentos são conservados nas melhores condições de segurança e frescura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a vitrine foi concebida para uma manutenção simplificada. O tanque incorporado com dreno e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para limpeza, contribuindo para uma higiene impecável no seu estabelecimento.

Que tipo de iluminação possui?

O equipamento dispõe de iluminação LED de alta potência. Esta tecnologia oferece uma luz fria que não afeta a refrigeração, com uma vida útil prolongada e um consumo energético mínimo, destacando a atratividade dos produtos expostos.

O compressor hermético é ruidoso?

Não, a vitrine está equipada com um compressor hermético silencioso Danfoss de alta qualidade, minimizando o ruído no ambiente de trabalho. Isso garante um ambiente mais agradável para a sua equipa e clientes.

A vitrine possui alguma característica distintiva que se destaque no mercado?

Sim, um dos seus destaques é o sistema "sem ferramentas" que permite remover o vidro frontal facilmente para limpeza ou manutenção. Além disso, o design impede a expulsão de ar quente para o utilizador, o que melhora o conforto em frente à vitrine.