

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

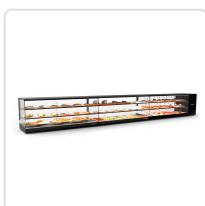
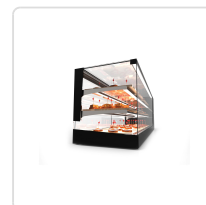
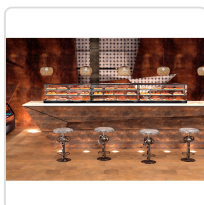
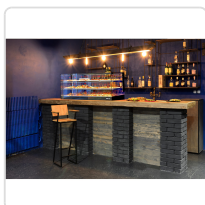


Vitrine Refrigerada de Bancada R600a 1540mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG28GRP-2	Modelo:	SLVTLG28GRP-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926984
Peso:	75 kg	Dimensões:	1540 x 395 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-8b-2e-cp-gr-vtlg28grp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-8b-2e-cp-gr-vtlg28grp-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-8b-2e-cp-gr-vtlg28grp-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-8b-2e-cp-gr-vtlg28grp-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-8b-2e-cp-gr-vtlg28grp-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39190
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG28GRP-2
EAN	8436630926984
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 3 andares e grupo remoto. Ideal para a exposição de produtos frescos em cafés, pastelarias e snack-bares. De fácil limpeza e máxima visibilidade.

Descricao Completa

vitrine refrigerada de bancada — Exposição Fresca — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição de produtos, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para pastelarias, cafés e outros estabelecimentos que necessitam de manter os seus alimentos frescos e visíveis. Com um design elegante e funcional, maximiza a apresentação dos seus produtos, incentivando a compra por impulso e elevando a estética do seu espaço comercial. A sua

eficiência e facilidade de manutenção garantem um funcionamento contínuo e sem preocupações.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria e restauração. É a escolha certa para pastelarias, padarias, snack-bares, cafés e pequenos restaurantes que procuram uma montra de bancada compacta para exibir sanduíches, bolos, sobremesas e bebidas. A sua adaptabilidade permite a integração em diferentes ambientes, desde a área de balcão até zonas de self-service, sempre com a garantia de refrigeração otimizada para os seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões	1540x395x460mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	75KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Frio	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	F20 de alta luminosidade em branco ártico

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de refrigeração que esta vitrine oferece?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de diversos produtos alimentícios, garantindo a sua frescura e segurança.

2. É fácil limpar o equipamento?

Sim, o tanque embutido com dreno e sem ângulos, juntamente com as portas de correr de fácil remoção, tornam a limpeza e higienização diária do equipamento uma tarefa simples e rápida.

3. Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este modelo é de bancada, compacto e de instalação 'plug-in', o que significa que não necessita de instalações complexas. Basta ligar à corrente para começar a utilizar.

4. Que garantia de durabilidade oferece o vidro da vitrine?

O vidro vitrificado temperado é altamente resistente a choques, riscos, ácidos e detergentes comuns, assegurando uma longa vida útil e preservando a estética do equipamento mesmo com uso intensivo.

5. Posso ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Sim, o expositor dispõe de prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno consoante as dimensões e necessidades de exposição dos seus produtos.