

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 rápido
ao produto

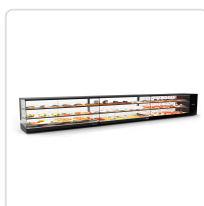
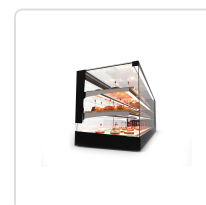
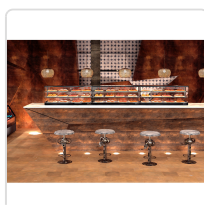
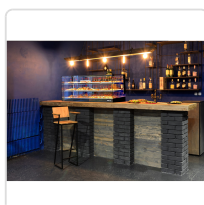
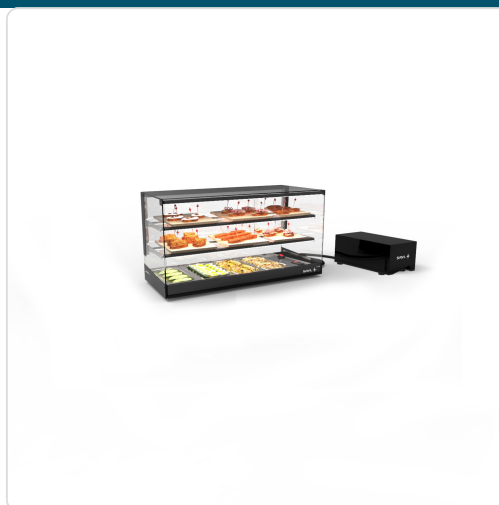


Vitrine Refrigerada de Bancada com Grupo Remoto

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG24GR-2	Modelo:	SLVTLG24GR-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926939
Peso:	50 kg	Dimensões:	840 x 395 x 465 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24gr-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24gr-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24gr-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24gr-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39196
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG24GR-2
EAN	8436630926939
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 3 andares, grupo remoto, vidro temperado e iluminação LED, ideal para exposição profissional de alimentos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de bancada oferece uma solução compacta e eficiente para a exposição de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Concebida para proporcionar a máxima visibilidade dos produtos, integra-se harmoniosamente em qualquer balcão ou área de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado assegura durabilidade e resistência, enquanto o sistema de refrigeração estática garante a conservação adequada dos seus produtos. As

portas de correr traseiras facilitam o acesso e a limpeza, tornando-a uma escolha prática e higiênica.

Equipada com termóstato eletrônico e leitura digital constante, permite um controlo preciso da temperatura, essencial para a segurança alimentar. O design de 3 andares e as prateleiras ajustáveis maximizam a capacidade de exposição, adaptando-se a diferentes tipos de artigos. A iluminação LED superior e em cada nível realça os produtos, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como pastelarias, cafés, snack-bares, hotéis e restaurantes, onde a exposição refrigerada de produtos como sobremesas, sandes, saladas ou outras iguarias é fundamental. O seu grupo remoto permite uma instalação flexível, otimizando o espaço no balcão e reduzindo o ruído e o calor na área de serviço. É particularmente adequada para a integração em linhas de buffet ou áreas de self-service, onde a estética e a funcionalidade são cruciais para uma experiência de cliente superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	840x395x465 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (33G)
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	50 kg
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	2
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático

Característica	Detalhe
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	Eletrónico
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Comprimento standard ligação motor	2 metros

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma vitrine com grupo remoto?

Uma vitrine com grupo remoto permite que o motor de refrigeração seja instalado noutra local, o que reduz significativamente o ruído e o calor na área de exposição, criando um ambiente mais agradável para clientes e funcionários. Além disso, liberta espaço valioso na bancada.

2. Esta vitrine é adequada para quais tipos de alimentos?

Com uma faixa de temperatura de +2°C a +6°C, esta vitrine é perfeita para a exposição e conservação de produtos que requerem refrigeração, como pastelaria fina, sandes frias, saladas, lacticínios e bebidas, mantendo-os frescos e apetitosos.

3. Como é feita a limpeza e manutenção desta vitrine?

A limpeza é facilitada pelas portas de correr removíveis e pela cuba embutida com dreno e sem ângulos, que evitam acumulação de sujidade. O vidro temperado e o aço inoxidável são materiais fáceis de higienizar e resistentes a produtos de limpeza comuns, garantindo uma manutenção simples e eficaz.

4. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, esta vitrine está equipada com prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe adaptar a altura de exposição conforme as suas necessidades e o tipo de produtos. Esta flexibilidade é crucial para otimizar a apresentação e visibilidade dos artigos.

5. Posso integrar esta vitrine em qualquer tipo de ambiente?

Com o seu design compacto de bancada e perfil de vidro protetor, esta vitrine foi concebida para uma fácil integração. A visibilidade máxima e a iluminação LED contribuem para que se ajuste esteticamente a diversos ambientes, desde cafetarias modernas a buffets de hotel, complementando a decoração do seu espaço.