

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

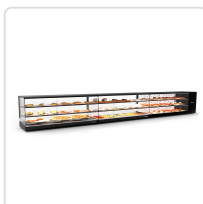
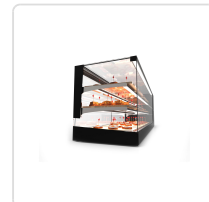
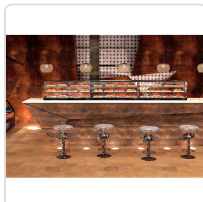
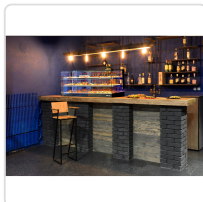


Vitrine Refrigerada de Bancada com Grupo Remoto

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG24GRP-2	Modelo:	SLVTLG24GRP-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926915
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-cp-gr-vtlg24grp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grp-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grp-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grp-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-cp-gr-vtlg24grp-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39198
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG24GRP-2
EAN	8436630926915
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 3 andares e grupo remoto. Ideal para exposição de produtos frescos entre +2°C e +6°C. Design elegante e fácil de limpar.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Vantagens Profissionais

Esta vitrine refrigerada de bancada é a solução ideal para a exposição de produtos frescos em estabelecimentos como pastelarias, cafetarias e restaurantes. Com um design elegante e funcional, este expositor de 3 andares garante a máxima visibilidade dos seus artigos, impulsionando as vendas e a satisfação do cliente. A integração perfeita na decoração do seu espaço é facilitada pelo seu comprimento padrão entre a vitrine e o motor, permitindo uma instalação flexível e adaptável.

Desenvolvida com a mais recente tecnologia de refrigeração, a unidade assegura uma temperatura constante e ideal para a conservação dos alimentos. O termostato eletrónico ajustável, com leitura digital, proporciona um controlo preciso e uma monitorização contínua, crucial para a segurança alimentar e para a qualidade dos seus produtos. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças ao tanque embutido com dreno e sem ângulos, bem como as portas de correr em vidro temperado, que são simples de remover e higienizar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é perfeito para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. É especialmente indicada para a exposição de sandes, saladas, bolos, sobremesas e bebidas em cafés, padarias, snack-bares e hotéis. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, enquanto a iluminação LED superior e dupla em cada prateleira realça a frescura e o apelo visual dos alimentos, atraindo os seus clientes. A máxima visibilidade, aliada às prateleiras ajustáveis, permite uma apresentação flexível e organizada dos produtos.

Características Técnicas

Dimensões	840x395x465mm
Peso	50 kg
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	85W
Gás	R600A 34G
Compressor	HXD55MA
Refrigerante	R600A
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto

Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	De correr traseira
Termostato	De alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que esta vitrine consegue manter?

Esta vitrine foi concebida para manter uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ideal de uma ampla variedade de produtos frescos, como saladas, sobremesas e laticínios.

A iluminação interna é suficiente para realçar os produtos?

Sim, a vitrine possui iluminação LED superior e LED duplo em cada andar, proporcionando uma excelente visibilidade e realçando a aparência dos alimentos expostos, tornando-os mais apelativos para os seus clientes.

É fácil de limpar e manter em perfeitas condições de higiene?

Absolutamente. O tanque embutido e sem ângulos, juntamente com as portas de correr em vidro temperado, facilitam a remoção e limpeza, garantindo a máxima higiene e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Posso ajustar a posição das prateleiras para diferentes tipos de produtos?

Sim, as prateleiras desta vitrine são totalmente ajustáveis, o que lhe permite criar diferentes configurações de exposição para acomodar produtos de diversas alturas e formatos, otimizando o seu espaço.

Esta vitrine é adequada para a integração em qualquer ambiente de cafetaria ou pastelaria?

Sim, o design moderno e compacto, com vidro frontal completo e acabamentos em aço inoxidável e vidro temperado, permite a integração harmoniosa em qualquer balcão ou área de exposição, complementando a estética do seu estabelecimento.