

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

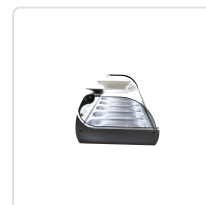


Vitrine Refrigerada de Bancada V24GR

Informacoes do Produto

SKU:	SLV24GR	Modelo:	SLV24GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926588
Peso:	45 kg	Dimensões:	840 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-4b-gr-v24gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-4b-gr-v24gr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-4b-gr-v24gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-4b-gr-v24gr-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLV24GR
EAN	8436630926588
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com design contemporâneo e 2 prateleiras. Ideal para exposição de tapas ou pastelaria. Temp: +2°C/+6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada bancada — Expositor Frigorífico — Principais Vantagens

Concebida para elevar a apresentação dos seus produtos, esta vitrine refrigerada de bancada combina um design contemporâneo com funcionalidades avançadas. O seu exterior robusto e o interior otimizado são ideais para qualquer estabelecimento que procure maximizar a exposição de alimentos frescos mantendo-os à temperatura ideal. A instalação eficiente do grupo remoto permite uma operação silenciosa e uma gestão térmica superior, garantindo uma atmosfera agradável para os seus clientes e equipa.

A integração de uma prateleira intermédia neutra em vidro temperado duplica o espaço de exposição, permitindo que exiba uma variedade ainda maior de itens, desde salgados a sobremesas pré-embaladas. Este equipamento não só melhora a visibilidade do produto, mas também garante a sua conservação adequada, refletindo o compromisso do seu negócio com a qualidade e o serviço.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos na restauração e hotelaria, incluindo cafés, pastelarias, snack-bares, e hotéis. A sua capacidade de manter alimentos refrigerados entre +2°C e +6°C por ser uma montra expositora de balcão é ideal para tapas, sanduíches, saladas e outros itens que requerem refrigeração e fácil acesso. A facilidade de limpeza e a durabilidade dos materiais também a tornam uma escolha acertada para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.

Com um sistema de iluminação LED de alta potência, os seus produtos serão apresentados de forma apelativa, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A flexibilidade de design permite que esta vitrine se integre harmoniosamente em qualquer ambiente, complementando a estética do seu espaço, enquanto oferece funcionalidade inigualável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	840x395x360mm
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	45 kg
Prateleiras	1 (intermédia em vidro temperado, neutra)
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Corrediças traseiras
Termostato	Eletrónico (F20)
Classe Climática	Classe B

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem uma capacidade de 4x cubas GN1/3 com 40mm de profundidade, perfeita para organizar e expor uma variedade de alimentos de forma eficiente. É uma solução versátil para diversos tipos de produtos.

Qual a gama de temperaturas que esta vitrine consegue manter?

A vitrine mantém uma temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura de produtos frescos como tapas, sobremesas e lanches, garantindo a sua frescura e qualidade por mais tempo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design sem ângulos e o tanque embutido com dreno facilitam a limpeza. As portas deslizantes permitem uma remoção fácil para higienizar, e o sistema "sem ferramentas" simplifica a manutenção do vidro frontal.

Qual o tipo de iluminação utilizada e quais os seus benefícios?

O equipamento utiliza iluminação LED de alta potência com luz fria, o que assegura uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo. Esta iluminação destaca os produtos de forma apelativa, otimizando a sua visibilidade.

Onde deve ser instalada esta vitrine?

Graças ao seu grupo remoto, esta vitrine pode ser instalada em qualquer balcão ou superfície plana, libertando espaço e reduzindo o ruído no ambiente de serviço. A sua instalação "plug-in" torna-a prática e de fácil mobilidade.