

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 de Bancada, V26GRP, 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLV26GR	Modelo:	SLV26GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926649
Peso:	52 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-6b-gr-v26gr.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLV26GR
EAN	8436630926649
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com design contemporâneo e grupo remoto, ideal para exposição de tapas e sobremesas. Inclui prateleira intermédia de vidro e iluminação LED.

Descricao Completa

Vitrine de Bancada — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada de bancada, modelo V26GRP, oferece uma solução robusta e elegante para a exposição refrigerada de produtos em estabelecimentos comerciais. Pensada para otimizar o espaço, incorpora uma prateleira intermédia de vidro temperado, neutra, que duplica a área de exposição, permitindo uma apresentação mais diversificada dos seus artigos sem comprometer a eficiência de refrigeração. O seu design moderno integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, enquanto o grupo frigorífico remoto garante um funcionamento mais silencioso e reduz a emissão de calor no local de venda.

Equipada com um termostato eletrónico de fácil ajuste e leitura digital constante, mantém a temperatura ideal entre +2°C e +6°C, essencial para a conservação de alimentos. Os sensores eletrónicos discretos previnem manipulações indesejadas, assegurando a integridade dos produtos. O tanque embutido, com drenagem e sem ângulos, facilita uma limpeza profunda e eficiente, crucial para a higiene profissional. As portas deslizantes, de remoção simples, garantem acessibilidade para a manutenção diária, e o vidro temperado da tampa, resistente a choques e riscos, foi concebido para durabilidade. Adicionalmente, o inovador sistema "sem ferramentas" permite remover o vidro frontal sem esforço, simplificando a limpeza e manutenção. A iluminação LED de alta potência, com luz fria, realça os produtos, prolonga a vida útil dos componentes e minimiza o consumo de energia.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da alimentação, incluindo cafés, pastelarias, restaurantes, snack-bares e hotéis. É particularmente útil para a apresentação de tapas, sobremesas, sanduíches e outros produtos que necessitem de refrigeração constante e visibilidade excepcional. A sua capacidade para 6 contentores GN1/3x40mm torna-o versátil para diferentes necessidades de exposição, desde pequenas porções a múltiplos artigos. A durabilidade dos materiais e a facilidade de manutenção garantem um investimento seguro para qualquer empreendimento que procure aumentar a atratividade dos seus produtos crus ou confeccionados perante os clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1190x395x360 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Voltagem	230V – 50Hz
Potência	90W
Gás Refrigerante	R600a (35g)
Potência Frigorífica	180W
Peso	52 kg
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1 (vidro temperado neutro intermédio)
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática com grupo remoto
Evaporador	Estático
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes traseiras
Termostato	F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem uma capacidade otimizada para acomodar 6 contentores Gastronorm GN1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a exposição de uma variedade significativa de tapas e produtos.

É fácil limpar o equipamento?

Sim, a limpeza é um dos pontos fortes desta vitrine. O tanque embutido não possui ângulos, o que facilita a sua higienização, e as portas traseiras deslizantes podem ser removidas sem esforço para uma limpeza completa.

A vitrine possui iluminação?

Sim, a vitrine está equipada com um sistema de iluminação de última geração que utiliza LEDs de alta potência. Esta tecnologia proporciona uma luz fria, realçando os produtos expostos e garantindo baixo consumo energético.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine mantém?

A temperatura interna é controlada por um termostato eletrónico ajustável, mantendo uma faixa de +2°C a +6°C, garantindo a frescura e conservação adequada dos alimentos.

É possível remover o vidro frontal para manutenção ou limpeza?

Sim, a vitrine foi concebida com um exclusivo sistema "sem ferramentas", que permite remover o vidro frontal de forma rápida e segura, facilitando as operações de limpeza e manutenção.