

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 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLV26GRP	Modelo:	SLV26GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926632
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-cp-gr-v26grp.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39202

Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLV26GRP
EAN	8436630926632
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 1190mm, ideal para exposição de produtos frescos. Design elegante com prateleira neutra e termóstato digital.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Vantagens Profissionais

Concebida para otimizar o espaço e a apresentação dos seus produtos, esta vitrine refrigerada de bancada com grupo remoto é a solução perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restauração. O seu design contemporâneo complementa qualquer ambiente, enquanto a segunda prateleira neutra em vidro temperado maximiza a área de exposição, permitindo uma organização visualmente apelativa dos alimentos. A manutenção da temperatura ideal é assegurada por um termóstato eletrónico com leitura digital precisa, garantindo a frescura e segurança alimentar.

A pensar na durabilidade e facilidade de utilização diária, as portas deslizantes na parte traseira simplificam o acesso e a limpeza, um aspeto crucial em ambientes de cozinha profissional. O tanque embutido, sem ângulos e com dreno integrado, facilita a higiene. Além disso, os sensores eletrónicos discretos previnem manipulações indesejadas, adicionando uma camada extra de segurança. O sistema exclusivo "sem ferramentas" para remover o vidro frontal agiliza a limpeza e manutenção, poupando tempo valioso às equipas.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é indispensável em cafés, pastelarias, restaurantes, snack-bares e em todas as instalações de hotelaria que exijam uma apresentação impecável e refrigeração eficiente para tapas, sobremesas, sandes ou outros itens frescos. A sua versatilidade torna-a ideal para buffets, áreas de self-service e balcões de atendimento, onde a qualidade dos produtos expostos é

fundamental para atrair e satisfazer o cliente. Graças ao seu sistema de refrigeração estática, é excelente para produtos que não beneficiam de ventilação forçada.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (LxPxA)	1190x395x360 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	90W
Peso	52 kg
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termóstato	F20

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de uma vasta variedade de alimentos frescos, como tapas, sandes e sobremesas, mantendo-os em perfeitas condições.

Esta vitrine é fácil de limpar?

Sim, a vitrine foi concebida para uma limpeza fácil. Possui um tanque embutido sem ângulos e um dreno, e o vidro frontal pode ser removido sem o uso de ferramentas, simplificando significativamente o processo de higienização.

A vitrine tem iluminação interna?

Sim, o equipamento integra um sistema de iluminação LED de alta potência, que proporciona luz fria e realça a exposição dos produtos, com uma vida útil prolongada e consumo energético reduzido, contribuindo para a eficiência operacional.

É possível ajustar a temperatura?

Com certeza, o termostato eletrônico é facilmente ajustável e apresenta uma leitura digital constante, permitindo um controle preciso da temperatura interna para se adaptar às necessidades específicas dos produtos expostos.

Qual o tipo de sistema de arrefecimento utilizado?

Este modelo utiliza um sistema de arrefecimento estático com grupo remoto, que proporciona uma refrigeração homogênea e eficiente, ideal para produtos delicados que necessitam de uma conservação cuidadosamente controlada.