

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

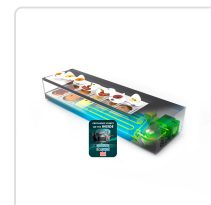
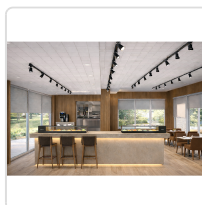
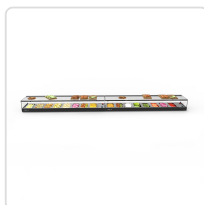
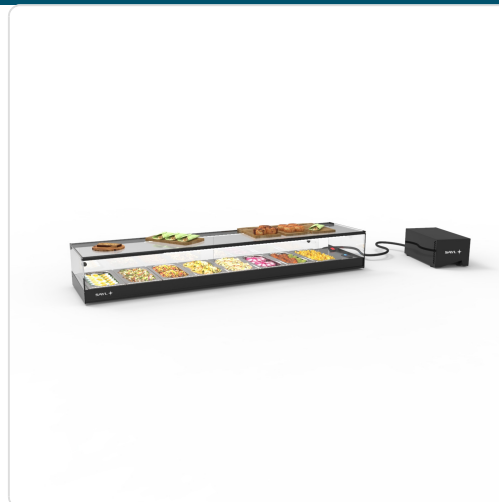


Vitrine Refrigerada de Bancada para Tapas 8x GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8GR	Modelo:	SLVTLG8GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924850
Peso:	50 kg	Dimensões:	1540 x 385 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-vtlg8gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-vtlg8gr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-vtlg8gr.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-vtlg8gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-vtlg8gr-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39203
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8GR
EAN	8436630924850
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 8x GN 1/3, ideal para exposição de tapas e produtos frescos. Temperatura de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação otimizada de tapas e pequenos pratos, esta vitrine refrigerada de bancada oferece uma solução robusta e elegante para o seu estabelecimento. O seu sistema de refrigeração estática garante uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para manter a frescura dos alimentos. O termóstato eletrónico com leitura digital constante permite um controlo preciso, enquanto os sensores eletrónicos ocultos protegem contra manipulações.

Construída em aço inoxidável e vidro temperado, esta montra de exposição é sinónimo de durabilidade e higiene. O tanque embutido, dotado de dreno e sem ângulos, facilita significativamente a limpeza, uma característica essencial para ambientes profissionais. As portas deslizantes permitem uma remoção e limpeza sem esforço, e a iluminação LED de alta potência realça a apresentação dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é perfeita para qualquer espaço que exija uma exibição atrativa e segura de alimentos frescos. Ideal para bares de tapas, restaurantes, pastelarias e hotéis, permite apresentar uma vasta gama de produtos, desde aperitivos frios a sobremesas, sempre à temperatura correta. A sua natureza compacta e pés ajustáveis oferecem flexibilidade na instalação, adaptando-se facilmente a diferentes bancadas ou mesas de trabalho. É uma adição valiosa para otimizar a experiência do cliente e assegurar a máxima qualidade dos seus produtos frescos.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1540x385x225 mm
Capacidade	8x GN 1/3 x 40 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50 kg
Compressor	HXD55MA
Tipo de Refrigeração	Estática
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes traseiras
Termóstato	F20 (brilho elevado em branco ártico)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem uma capacidade para 8 bandejas GN 1/3, com 40 mm de altura, permitindo uma excelente organização e exposição dos seus produtos de forma eficiente.

2. Qual a gama de temperaturas que esta vitrine mantém?

A vitrine mantém uma temperatura constante de +2°C a +6°C, ideal para a conservação e exposição segura de uma variedade de alimentos frescos.

3. É fácil limpar o equipamento?

Sim, o tanque embutido foi concebido com dreno e sem ângulos internos, tornando a sua limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

4. Esta vitrine requer instalação especial?

Não, este modelo de bancada é compacto e plug-in, o que significa que não necessita de instalação especial. Possui pés reguláveis para fácil nivelamento em qualquer superfície.

5. Que tipo de iluminação é utilizada na vitrine?

A vitrine está equipada com sistema de iluminação LED de alta potência e última geração, que garante uma excelente visibilidade dos produtos e contribui para a sua apresentação apelativa.