

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

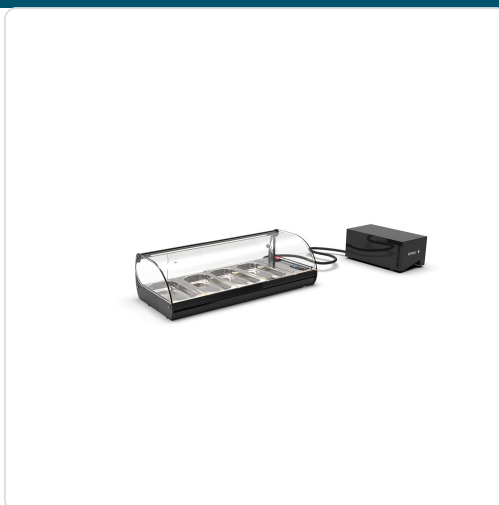


Vitrine Refrigerada de Bancada Tapas V4GR

Informacoes do Produto

SKU:	SLV4GR	Modelo:	SLV4GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921293
Peso:	40 kg	Dimensões:	840 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

SAYL

Modelo	SLV4GR
EAN	8436630921293
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39209
Estado Optimização	pending
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com design moderno e elegante. Ideal para exposição de tapas e alimentos frescos com temperatura controlada (+2°C a +6°C).

Descricao Completa

Vitrine de Bancada — Principais Vantagens

Concebida para elevar a apresentação dos seus produtos frescos, esta vitrine refrigerada de bancada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram combinar estilo, visibilidade e funcionalidade. O seu design moderno e elegante, com vidro curvo, capta a atenção do cliente, realçando a qualidade dos alimentos expostos. A refrigeração estática otimizada assegura que as iguarias se mantêm à temperatura ideal, preservando a sua frescura e sabor.

Com características inovadoras como o termostato digital regulável e os sensores eletrónicos de segurança, terá controlo total sobre o ambiente da sua montra, garantindo a máxima higiene e proteção dos produtos. Além disso, a facilidade de limpeza é incomparável, graças ao tanque embutido sem ângulos e às portas deslizantes removíveis, que simplificam a manutenção diária e contribuem para a excelência sanitária do seu espaço. A iluminação LED de alta potência proporciona uma visibilidade superior sem afetar a temperatura.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente vocacionado para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. É uma aquisição valiosa para bares de tapas, cafés, pastelarias e restaurantes, onde a exposição atraente de alimentos é fundamental para impulsionar as vendas. Permite a conservação eficaz e a apresentação convidativa de tapas, sobremesas, sanduíches frias e outros produtos que necessitem de refrigeração constante. A sua versatilidade torna-a num elemento indispensável para qualquer negócio que preze pela qualidade e pelo impacto visual na sua mesa de trabalho ou balcão.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	840x395x245 mm
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Tensão	230V – 50Hz
Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	40 kg
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas Corrediças Traseiras
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para exibir uma variedade de tapas ou outros alimentos refrigerados de forma organizada e eficiente.

2. Qual a gama de temperatura que a vitrine mantém?

A vitrine de bancada mantém uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ótima dos seus produtos, crucial para a segurança alimentar e a frescura dos ingredientes.

3. É fácil de limpar?

Sim, a vitrine foi concebida para uma limpeza fácil. O tanque embutido não possui ângulos que acumulem sujidade e as portas deslizantes são totalmente removíveis, simplificando a higienização diária.

4. A iluminação da vitrine é eficiente?

Com certeza. Dispõe de iluminação LED de alta potência, que oferece uma luz fria e clara para realçar os seus produtos, com a vantagem adicional de ter uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo.

5. Onde pode ser utilizada esta vitrine?

É perfeita para qualquer estabelecimento de restauração, como bares de tapas, cafetarias, buffets ou balcões de charcutaria, onde é necessário exibir e manter alimentos frescos acessíveis aos clientes e equipa.