

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

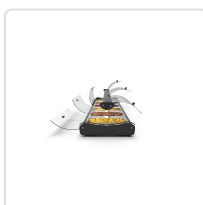
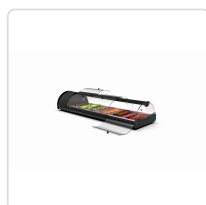


Vitrine Refrigerada de Bancada S4GRP 4xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLS4GRP	Modelo:	SLS4GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924676
Peso:	40 kg	Dimensões:	840 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-cp-gr-s4grp-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-cp-gr-s4grp-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-cp-gr-s4grp-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-cp-gr-s4grp-3-scaled.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39212
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLS4GRP
EAN	8436630924676
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com design curvo e autoatendimento. Ideal para expor 4xGN1/3 de alimentos frescos entre +2°C a +6°C. Com iluminação LED e fecho em inox. Perfeita para restaurantes e cafetarias.

Descricao Completa

vitrine refrigerada de bancada — Vitrine de Bancada — Principais Vantagens

Esta vitrine de balcão de autoatendimento, modelo S4GRP, oferece uma apresentação de alimentos elegante e funcional. O seu design em meia-lua, original e dinâmico, permite uma visualização otimizada dos produtos, incentivando o cliente à compra por impulso e maximizando a rentabilidade do seu espaço comercial. A abertura frontal facilita o acesso para o cliente, enquanto a abertura traseira agiliza o reabastecimento pela sua equipa.

Construída para o ambiente de restauração, este expositor para bancada incorpora um sistema de fecho em aço inoxidável, garantindo a proteção e a higiene dos produtos. A iluminação de última geração, com LEDs de alta potência e luz fria, não só realça a frescura dos alimentos, como também proporciona uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, tornando-o uma solução económica e sustentável para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes que desejam expor os seus produtos refrigerados de forma apelativa. A sua capacidade de 4xGN1/3x40mm torna-o versátil para uma variedade de alimentos, desde espetos a pequenas porções de buffet. É a solução perfeita para manter sandes, sobremesas, saladas ou iogurtes a uma temperatura ideal, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. Este balcão expositor adapta-se perfeitamente a qualquer linha de buffet, adicionando um toque de sofisticação e funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	840x395x245mm
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (34g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	40 kg
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	F20 de alta luminosidade (branco ártico)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine de bancada S4GRP possui uma capacidade otimizada para quatro recipientes GN1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a exposição de uma variedade de pratos e produtos frescos, assegurando uma apresentação limpa e organizada.

2. Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine refrigerada?

Este modelo é extremamente versátil e pode ser usado para exibir espetos, entradas frias, queijos, charcutaria, sobremesas ou como uma pequena estação de buffet para artigos refrigerados, mantendo-os sempre à temperatura ideal.

3. Como funciona o sistema de refrigeração do equipamento?

O sistema de refrigeração é estático e opera com grupo remoto, garantindo uma distribuição uniforme do frio entre +2°C e +6°C. O gás refrigerante R600a, eficiente e amigo do ambiente, assegura uma operação fiável e energeticamente consciente.

4. Esta vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, o facto de incluir aberturas frontal e traseira, juntamente com o sistema de fecho em aço inoxidável, facilita grandemente o acesso para higiene diária, assegurando a máxima limpeza e manutenção dos seus padrões de segurança alimentar.

5. Quais os benefícios da iluminação LED nesta vitrine?

A iluminação LED de alta potência e luz fria não só realça a aparência dos produtos expostos, tornando-os mais apetecíveis, como também oferece uma vida útil prolongada e um consumo energético reduzido, contribuindo para a poupança nos custos operacionais.