

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 SK24GR 4xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK24GR	Modelo:	SLSK24GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924263
Peso:	40 kg	Dimensões:	840 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-4b-sk24gr.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-4b-sk24gr-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39213
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK24GR
EAN	8436630924263
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 4x GN 1/3, ideal para exposição de tapas e sobremesas. Design elegante e iluminação LED eficiente.

Descricao Completa

Vitrine de Exposição — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a exposição de produtos frescos, esta vitrine de bancada combina um design elegante com funcionalidade superior. A sua estrutura, desenvolvida para evitar a expulsão de ar quente tanto para o operador como para o cliente, garante um ambiente de trabalho confortável e uma experiência de compra agradável. A qualidade dos componentes e a iluminação LED de última geração não só promovem a atração visual dos alimentos, como também asseguram durabilidade e eficiência energética, fatores cruciais para qualquer negócio na restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos frescos e à vista, este expositor refrigerado é versátil. É perfeito para exibir tapas, sobremesas, sandes ou saladas, mantendo a temperatura ideal entre +2°C e +6°C. O seu formato compacto de bancada adapta-se facilmente a diferentes espaços, sendo uma solução eficaz para otimizar o self-service ou a apresentação em balcões de atendimento, contribuindo para uma gestão mais eficiente do espaço de exposição.

Características Técnicas

Dimensões	840x395x340mm
Capacidade	4x GN 1/3 x 40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (33g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	40kg
Prateleiras	1, de vidro
Classe Climática	Classe B
Refrigeração	Estática, com grupo remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Requer instalador
Tipo de Vidro	Temperado e dobrável
Portas	Corrediças traseiras
Termostato	Alto brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade interna em tabuleiros GN?

A vitrine possui capacidade para 4 tabuleiros GN 1/3 com profundidade de 40mm, otimizando a organização e exposição dos seus produtos alimentares em espaços compactos.

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

Este equipamento mantém uma faixa de temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura e eficaz de uma vasta gama de alimentos frescos e pré-preparados em ambientes profissionais.

3. É possível controlar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com um termostato de alto brilho no formato F20, permitindo um controlo preciso e fácil da temperatura para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos expostos.

4. Quais as vantagens da iluminação LED integrada?

A iluminação LED de alta potência e luz fria oferece uma apresentação impecável dos alimentos, realçando o seu aspeto. Além disso, proporciona uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, resultando em poupanças significativas para o seu negócio a longo prazo.

5. A instalação deste equipamento é complexa?

Devido ao seu sistema de refrigeração com grupo remoto, a instalação desta vitrine requer a assistência de um técnico especializado. Recomenda-se a contratação de um instalador qualificado para assegurar o correto funcionamento e a validade da garantia do equipamento.