

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

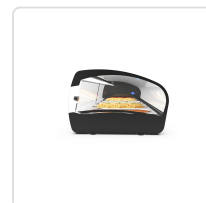
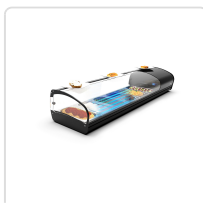
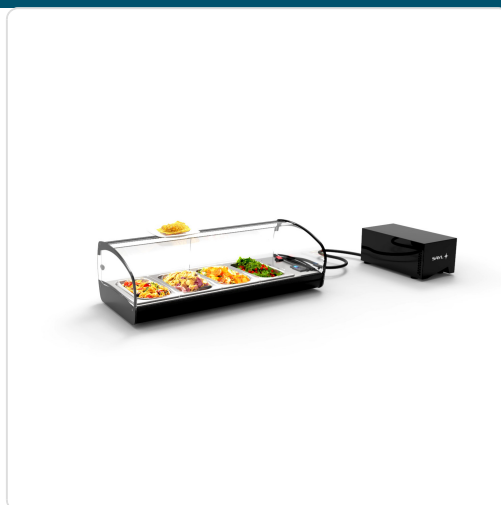


Vitrine Refrigerada de Bancada para 4xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK4GR	Modelo:	SLSK4GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924256
Peso:	40 kg	Dimensões:	840 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-4b-sk4gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-4b-sk4gr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-4b-sk4gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-1p-4b-sk4gr-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39214
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK4GR
EAN	8436630924256
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada, 840x395x270mm, capacidade para 4xGN1/3, com grupo remoto. Ideal para exposição de alimentos frescos e frios. Design elegante, iluminação LED e fácil limpeza.

Descricao Completa

vitrine refrigerada bancada — Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de bancada é uma solução elegante e dinâmica para a exposição de alimentos, concebida para otimizar o espaço e a apresentação dos seus produtos. O seu design inovador previne a emissão de ar quente para o utilizador ou cliente, assegurando um ambiente mais confortável e agradável. A dobradiça frontal invisível confere-lhe um aspeto moderno e discreto, ideal para qualquer ambiente profissional. A superfície superior é perfeitamente adequada para o suporte de pratos, elevando a funcionalidade deste equipamento.

Com um tanque de repuxo em aço inoxidável AISI304, sem ângulos, a limpeza e a manutenção são simplificadas, garantindo os mais altos padrões de higiene. A iluminação LED de última geração, com luz fria de alta potência, não só realça a frescura dos alimentos, como também oferece uma vida útil prolongada e um consumo energético mínimo. Além disso, o vidro temperado e dobrável facilita o acesso aos produtos e a sua limpeza, proporcionando durabilidade e segurança no uso diário. É a escolha perfeita para quem procura um display eficiente e com uma apresentação impecável.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e bares de tapas. A sua capacidade para 4 recipientes GN1/3x40mm torna-o perfeito para expor e manter frescos alimentos frios como saladas, sobremesas, petiscos ou ingredientes para montagem de pratos diante do cliente. A temperatura controlada entre +2°C e +6°C garante a segurança alimentar e a frescura dos produtos, enquanto o seu design compacto e elegante permite a instalação em balcões ou mesas de trabalho com facilidade, proporcionando uma apresentação atrativa e acessível.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	840x395x270 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (33g)
Potência Frigorífica	180W
Potência Total	85W
Peso	40 kg
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Refrigeração	Estática com grupo remoto
Evaporador	Estático
Classe Climática	Classe B
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Tipo de Vidro	Temperado

Característica	Detalhe
Instalação	Requer instalador
Termostato	F20 com alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

A vitrine tem capacidade para acomodar 4 recipientes Gastronorm GN1/3 com profundidade de 40mm, ideal para uma exposição organizada de variados alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o tanque de repuxo em aço inoxidável AISI304 não possui ângulos, o que facilita significativamente a limpeza e garante uma higiene impecável. O vidro temperado e dobrável também contribui para uma manutenção mais ágil.

Qual a faixa de temperatura de funcionamento?

Esta vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ideal de produtos frescos e refrigerados, conforme as normas de segurança alimentar.

Posso instalar esta vitrine em qualquer balcão?

O seu design compacto de bancada é versátil, contudo, a instalação por um profissional é recomendada e, por vezes, necessária, devido ao seu sistema de grupo remoto, para assegurar o correto funcionamento.

Quais os benefícios da iluminação LED?

A iluminação LED de alta potência em luz fria realça a qualidade e o aspeto dos alimentos expostos, consome energia de forma eficiente e tem uma durabilidade significativamente superior às lâmpadas convencionais.