

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: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



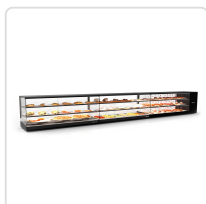
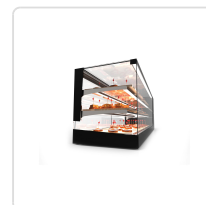
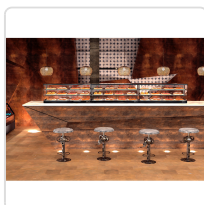
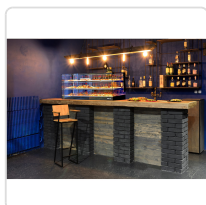
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Estática para Tapas VTLG24P-2

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG24P-2	Modelo:	SLVTLG24P-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630927042
Peso:	50 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-cp-vtlg24p-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-cp-vtlg24p-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-cp-vtlg24p-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-cp-vtlg24p-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-4b-cp-vtlg24p-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG24P-2
EAN	8436630927042

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada estática de 3 níveis, ideal para a exposição de tapas, pastelaria e charcutaria. Design elegante e eficiência energética.

Descrição Completa

Projetada para realçar a apresentação dos seus produtos, esta vitrine refrigerada estática de três níveis com base refrigerada é a solução ideal para pastelarias, charcutarias, e estabelecimentos de restauração. O design VTLG24P-2 em preto, com portas deslizantes traseiras e duas prateleiras ajustáveis, não só otimiza o espaço como também assegura a conservação perfeita dos alimentos. A sua refrigeração estática garante a manutenção da frescura, tornando-a uma peça central para qualquer ambiente profissional.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada de Alimentos:** O sistema de refrigeração estática permite manter a temperatura entre +2/+6°C, ideal para a frescura de tapas, pastelaria, ou outros produtos delicados.

- **Visibilidade Excepcional:** Os três níveis de exposição e o vidro temperado de alta qualidade oferecem uma apresentação atrativa, incentivando a compra impulsiva dos seus clientes.
- **Eficiência Energética:** Com um baixo consumo de energia (85W) e o gás refrigerante R600A, esta vitrine oferece um desempenho eficaz e reduz os custos operacionais.
- **Design Funcional e Elegante:** A cor preta e as portas traseiras deslizantes, juntamente com as prateleiras ajustáveis, garantem tanto a estética quanto a facilidade de acesso e organização do produto.
- **Fiabilidade e Durabilidade:** Componentes de alta qualidade, como o compressor HXD55MA, asseguram uma longa vida útil e um funcionamento consistente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para uma variedade de aplicações em cozinhas profissionais e espaços de atendimento ao público. É especialmente adequada para exibir tapas frescas em bares e restaurantes, bolos e doces em pastelarias, ou até mesmo sanduíches e saladas em cafeterias e snack-bares. A sua adaptabilidade permite que seja utilizada para qualquer produto que beneficie de refrigeração e exposição apelativa, garantindo sempre a melhor qualidade e frescura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	50 kg
Gás Refrigerante	R600A 31G (R600A)
Potência	85 W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2 / +6 °C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180 W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático

Característica	Detalhe
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi concebida para a exposição e conservação de alimentos que requerem refrigeração estática, como tapas, pastelaria delicada, charcutaria, sanduíches e saladas, mantendo a temperatura entre +2 e +6°C.

Qual a vantagem das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes traseiras facilitam o abastecimento e a manutenção dos produtos pelo lado do operador, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando uma apresentação contínua e impecável ao cliente.

Esta vitrine é de fácil instalação?

Sim, o sistema de instalação "plug-in" significa que a vitrine está pronta a usar assim que é ligada à corrente, sem necessidade de instalações complexas. Basta ligar e começar a utilizar de imediato.

Qual é a importância da classe climática B?

A classe climática B indica que a vitrine é eficiente e capaz de operar de forma fiável em ambientes com condições moderadas de temperatura e humidade, garantindo um desempenho consistente mesmo em cozinhas profissionais atarefadas.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui duas prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interior à dimensão e ao tipo de produtos que pretende expor, oferecendo máxima flexibilidade de arranjo.