

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



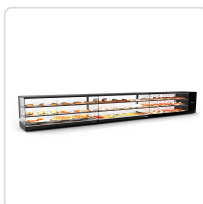
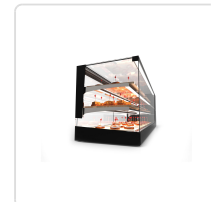
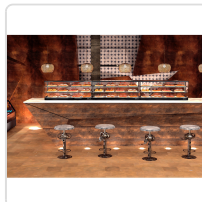
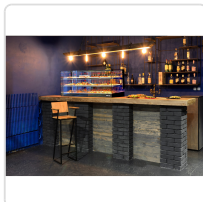
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas Estática

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG26P-1	<b>Modelo:</b>	SLVTLG26P-1
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630927097
<b>Peso:</b>	55 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1-3-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1-4-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-1e-vtlg26p-1-4-scaled.jpg</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLVTLG26P-1
<b>EAN</b>	8436630927097

## Descricao Resumida

Expositor refrigerado estático de três níveis, ideal para tapas e alimentos frescos, com porta deslizante traseira, vidro temperado.

## Descricao Completa

### Vitrine refrigerada — Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a apresentação e conservação de iguarias à temperatura ideal, esta solução de exposição a frio é indispensável para qualquer estabelecimento de restauração que procure realçar a sua oferta. A ventilação estática assegura uma refrigeração homogénea e delicada, perfeita para a preservação de pratos que requerem um ambiente controlado, mantendo a frescura e o sabor dos alimentos por mais tempo. A estrutura robusta e o design funcional integram-se harmoniosamente em qualquer balcão, elevando a estética do seu espaço.

Com um sistema de refrigeração compacto e portas deslizantes na parte traseira, esta vitrine garante conveniência no acesso e reposição, ao mesmo tempo que minimiza a troca de calor com o exterior. O vidro temperado oferece segurança e durabilidade, tornando-a ideal para o ritmo intenso das

cozinhas profissionais e áreas de serviço. Um equipamento eficaz que assegura a qualidade e eleva a experiência do cliente, tornando-o uma aposta segura para bares e snack-bares.

## Aplicações Profissionais

---

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para uma vasta gama de negócios na área da restauração e bebidas. É especialmente adequado para cafés, bares de tapas, pastelarias que necessitam de exibir produtos refrigerados, e estabelecimentos com serviço de take-away. A sua versatilidade permite a exposição apetitosa de uma grande variedade de alimentos, desde entradas frias e saladas frescas a sobremesas delicadas e bebidas embaladas, sempre à temperatura ideal de +2 a +6°C, garantindo a sua segurança alimentar e atratividade.

A facilidade de instalação "PLUG-IN" significa que pode ser rapidamente integrada em novos espaços ou como um complemento em cozinhas já existentes, sem necessidade de complexas adaptações. A capacidade de exibir vários tipos de produtos em diferentes níveis (com uma prateleira ajustável) otimiza o espaço e permite uma organização eficiente, contribuindo para uma operação fluida e uma apresentação impecável que cativa os seus clientes.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Peso	55 kg
Gás Refrigerante	R600A 33,5G
Potência	90W
Tensão	230V-50HZ
Temperatura	+2/+6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	1
Classe Climática	B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termostato	LED Branco Ártico F20

## Perguntas Frequentes

---

**Qual a temperatura ideal de funcionamento deste equipamento?**

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, o que é ideal para a conservação segura e fresca de diversos alimentos prontos para consumo, como tapas, saladas e sobremesas.

**Como é efetuada a limpeza e manutenção do expositor?**

A limpeza é simplificada graças às superfícies lisas e ao vidro temperado. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e um pano húmido, seguindo as instruções do fabricante para o cuidado do sistema de refrigeração.

**Posso ajustar a altura das prateleiras internas?**

Sim, a vitrine inclui uma prateleira ajustável, permitindo flexibilidade na organização do espaço interno para acomodar diferentes tamanhos de produtos e otimizar a sua exposição.

**Este modelo é fácil de integrar em qualquer ambiente de cozinha/balcão?**

Com a sua instalação tipo "PLUG-IN" e design compacto, este expositor é extremamente fácil de integrar em qualquer balcão ou linha de serviço, sem exigir modificações complexas na infraestrutura.

**Que tipo de produtos alimentares são mais adequados para exibir nesta vitrine?**

É ideal para armazenar e exibir tapas, saladas, sandes frias, produtos de charcutaria, algumas sobremesas e bebidas pré-embaladas, garantindo que se mantêm frescos e visivelmente apetitosos para os clientes.