

# 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

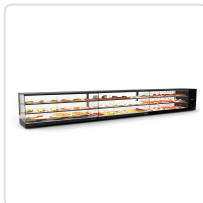
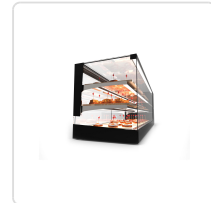
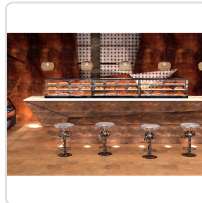
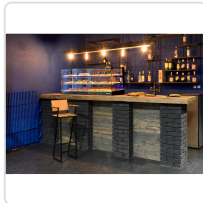


## Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 3 Níveis

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG26-1	<b>Modelo:</b>	SLVTLG26-1
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630927073
<b>Peso:</b>	55 kg		

### Imagens do Produto



## Especificações

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-3-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-4-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-1e-vtlg26-1-4-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>	SLVTLG26-1
<b>EAN</b>	8436630927073

## Descrição Resumida

Expositor refrigerado de balcão com 3 níveis para exibição e conservação eficaz de alimentos e bebidas. Ideal para pastelarias e cafés.

## Descrição Completa

### vitrine refrigerada de balcão — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine de balcão é uma solução excepcional para a apresentação e conservação de alimentos em estabelecimentos comerciais. Com um design elegante e funcional, permite expor os seus produtos de forma organizada e apelativa, garantindo a sua frescura e visibilidade. A sua construção robusta assegura durabilidade e eficiência, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes, este expositor refrigerado adapta-se perfeitamente à exposição de tapas, sobremesas, sanduíches e outros artigos refrigerados. A sua

versatilidade permite que seja utilizada em diversos contextos, desde um balcão de atendimento a um buffet self-service, onde a apresentação dos alimentos é crucial para atrair e satisfazer os clientes. A temperatura controlada assegura a qualidade e segurança alimentar dos produtos expostos.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	55 kg
Gás Refrigerante	R600A 32G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	1 ajustável
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	F20 de alto brilho em branco ártico

## Perguntas Frequentes

### Quais os tipos de produtos que esta vitrine pode conservar?

Esta vitrine refrigerada é ideal para conservar e exibir uma vasta gama de produtos frescos, como tapas, sobremesas, sanduíches e bebidas, mantendo-os na temperatura ideal entre +2°C e +6°C.

**É fácil de instalar e usar?**

Sim, o sistema de instalação *Plug-in* torna a vitrine extremamente fácil de instalar. Basta ligar à corrente e está pronta a utilizar, sem necessidade de montagens complexas ou conhecimentos técnicos avançados.

**Quais as vantagens do vidro temperado e das portas deslizantes?**

O vidro temperado oferece maior segurança e durabilidade, ao passo que as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso aos produtos para reposição e limpeza, otimizando o espaço no balcão e a eficiência do serviço.

**Como é controlada a temperatura?**

A temperatura é controlada por um termostato de alto brilho, modelo F20, que assegura uma regulação precisa e visível, garantindo a conservação adequada dos alimentos e bebidas.

**Esta vitrine é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?**

Absolutamente. Projetada com um sistema de refrigeração estática compacto e componentes de alta qualidade, esta vitrine é construída para operar de forma fiável e eficiente em ambientes de uso intensivo, como restaurantes e pastelarias.