

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

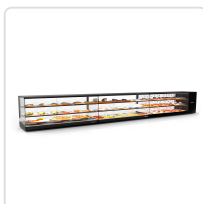
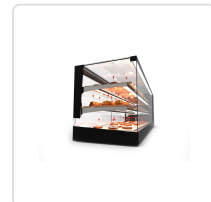
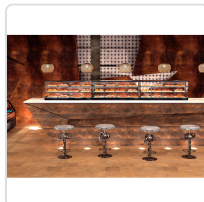
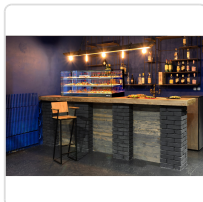


## Vitrine Expositora Refrigerada Estática 2 Prateleiras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG26GRPZ-2	<b>Modelo:</b>	SLVTLG26GRPZ-2
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630926397
<b>Peso:</b>	55 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-3-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-4-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-6b-2e-cp-gr-vtlg26grpz-2-4-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>	SLVTLG26GRPZ-2
<b>EAN</b>	8436630926397

## Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada estática de tripla altura. Design moderno com 2 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes para acesso fácil. Ideal para pastelaria e snack-bares.

## Descricao Completa

### Vitrine Expositora Refrigerada — Vitrine Refrigerada Estática — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora refrigerada é a solução perfeita para apresentar os seus produtos frescos de forma apelativa e eficiente. Concebida para durabilidade e performance, garante a conservação ideal de alimentos, enquanto o seu design moderno complementa qualquer ambiente profissional. A visibilidade é maximizada pelo vidro temperado e iluminação, convidando os clientes a escolher os seus artigos.

Com um sistema de refrigeração estática, este armário expositor mantém uma temperatura consistente entre +2°C e +6°C, essencial para a qualidade e frescura dos produtos perecíveis. As portas deslizantes traseiras facilitam o abastecimento e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. É um investimento inteligente para negócios que valorizam a estética e a

funcionalidade.

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo pastelarias, cafés, delicatessens, e restaurantes "snack bar". A sua capacidade para manter a refrigeração estática é crucial para expor bolos, sanduíches, saladas e outras iguarias que necessitam de uma temperatura controlada para preservar a frescura e sabor. É um elemento indispensável para impulsionar as vendas por impulso.

A sua instalação requer um profissional qualificado, assegurando o correto funcionamento e a prolongada vida útil do aparelho. Este expositor refrigerado é, portanto, uma mais-valia para qualquer negócio que procure combinar apresentação de excelência com requisitos de higiene e segurança alimentar.

## Características Técnicas

---

<b>Peso</b>	55 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R600A (RECOMENDADO)
<b>Tensão</b>	230V-50HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	+2°C/+6°C
<b>Compressor</b>	COMPRESSOR DO CLIENTE
<b>Potência Refrigerante</b>	SEM GRUPO
<b>Prateleiras</b>	2
<b>Classe Climática</b>	CLASSE B
<b>Tipo de Refrigeração</b>	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
<b>Evaporador</b>	ESTÁTICO
<b>Instalação</b>	INSTALADOR REQUERIDO
<b>Tipo de Vidro</b>	VIDRO TEMPERADO
<b>Tipo de Porta</b>	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
<b>Termóstato</b>	Alto brilho em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Qual a gama ideal de temperatura para operar esta vitrine?**

Esta vitrine foi concebida para operar num intervalo de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ótima dos seus produtos frescos e a segurança alimentar.

### **2. Quais os benefícios da refrigeração estática?**

A refrigeração estática proporciona um ambiente de ar mais húmido, o que ajuda a prevenir a desidratação dos alimentos, mantendo-os frescos e com melhor aspeto por mais tempo.

### **3. É complexa a instalação desta vitrine expositora?**

Sim, a instalação deste equipamento requer a intervenção de um instalador qualificado. Recomenda-se a contratação de profissionais para assegurar o funcionamento correto e seguro.

### **4. Que tipo de gás refrigerante é recomendado?**

O gás refrigerante recomendado para este modelo é o R600A, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental.

### **5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?**

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias, cafés, restaurantes, e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite expor produtos refrigerados de forma profissional.