

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

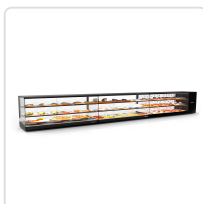
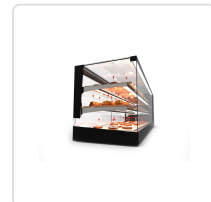
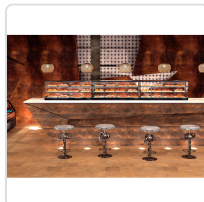
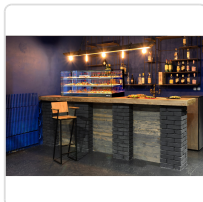
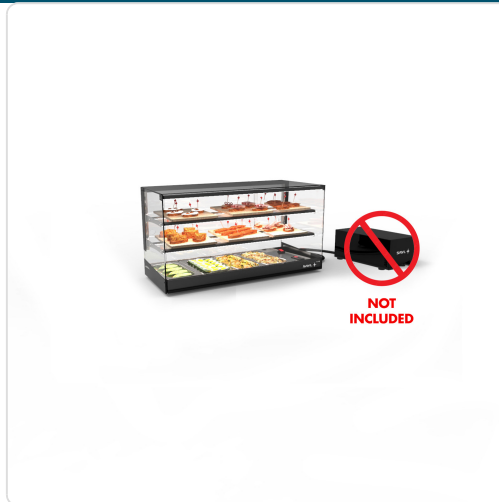


Vitrine Refrigerada Base Estática 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG24GRZ-2	Modelo:	SLVTLG24GRZ-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926946
Peso:	50 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24grz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24grz-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24grz-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24grz-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-3p-4b-2e-gr-vtlg24grz-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG24GRZ-2
EAN	8436630926946

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de exposição para base, com 2 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras. Ideal para pastelaria e charcutaria.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada é a solução ideal para apresentar os seus produtos frescos de forma apelativa e eficiente. Concebida com um sistema de refrigeração estática, garante a manutenção de uma temperatura constante e ótima para a preservação dos alimentos, assegurando a sua frescura e qualidade por mais tempo. Os vidros temperados oferecem excelente visibilidade e durabilidade, enquanto as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reposição e limpeza, tornando-a perfeita para ambientes de elevado fluxo.

Aplicações Profissionais

Um equipamento como este é indispensável para qualquer estabelecimento que necessite de expor produtos refrigerados. É particularmente indicada para pastelarias, charcutarias, cafetarias e snack-bares, onde a exposição cuidada e a conservação de alimentos são cruciais. A sua construção robusta e design versátil adaptam-se a diferentes conceitos de negócio, desde pequenos cafés a grandes restaurantes ou hotéis, contribuindo para uma experiência visual agradável e para a otimização do espaço de venda.

Características Técnicas

Peso	50 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Potência	85W
Voltagem	230V-50HZ
Gama de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE (Não Incluído)
Gás de Refrigeração	R600A
Potência de Refrigeração	SEM GRUPO
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR ESPECIALIZADO
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Porta	DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	ALTO BRILHO, BRANCO ÁRTICO F20

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura ideal de funcionamento deste equipamento?

Esta vitrine foi concebida para operar na faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, o que é ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos frescos, desde pastelaria a laticínios.

É necessário um técnico especializado para a instalação da vitrine?

Sim, a instalação deste equipamento requer um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e a segurança, especialmente devido ao sistema de refrigeração.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual a sua segurança?

A vitrine utiliza gás refrigerante R600A, que é recomendado pelas suas propriedades ecológicas e eficiência, sendo seguro para o ambiente e para o manuseamento quando instalado corretamente.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, esta vitrine inclui duas prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de exposição e aos diferentes tamanhos de produtos.

Como funciona o sistema de refrigeração estática?

A refrigeração estática mantém uma temperatura uniforme no interior da vitrine através da circulação natural do ar frio, o que é excelente para produtos que não devem ser expostos a ventilação direta, preservando a sua humidade natural.