

# 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



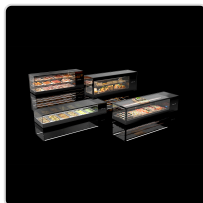
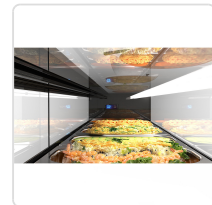
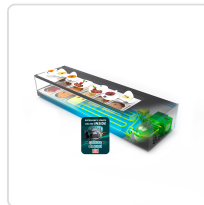
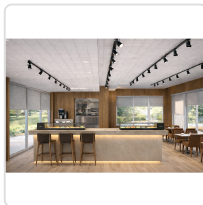
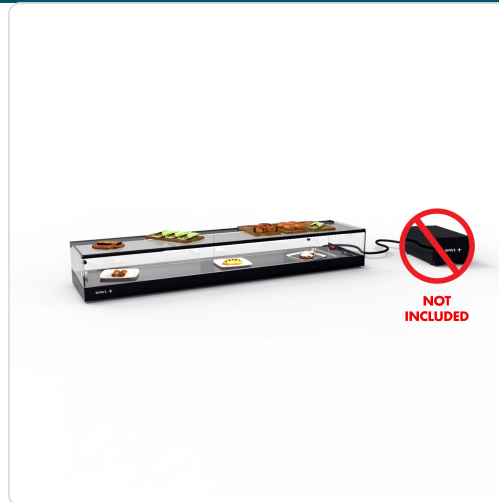
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Estática para Tapas com Portas Deslizantes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG8GRPZ	<b>Modelo:</b>	SLVTLG8GRPZ
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924980
<b>Peso:</b>	40 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-gr-cp-vtlg8grpz-3.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>	SLVTLG8GRPZ
<b>EAN</b>	8436630924980

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática para tapas com portas deslizantes, ideal para exposição de alimentos em bares e restaurantes. Garante frescura e apresentação.

## Descricao Completa

### Vitrine de Tapas – Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para elevar a apresentação e conservação das suas iguarias. Com um design robusto, adapta-se perfeitamente ao ritmo exigente de qualquer estabelecimento de restauração. A sua refrigeração estática otimiza a preservação, garantindo que os alimentos se mantêm frescos e apetitosos, enquanto as portas deslizantes na parte traseira oferecem conveniência e facilidade de acesso para o serviço.

Ideal para exibição de tapas, sobremesas ou quaisquer outros produtos que necessitem de refrigeração, este expositor combina funcionalidade com estética. A iluminação de alto brilho em branco ártico (F20) realça a sua oferta gastronómica, tornando-a ainda mais apelativa para os clientes. A construção duradoura assegura uma solução de longo prazo para as suas necessidades

de exibição refrigerada.

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para bares especializados em tapas, cafés, pastelarias, ou qualquer negócio do setor de hotelaria que deseje apresentar os seus produtos refrigerados de forma elegante e eficiente. É perfeito para manter os petiscos à temperatura ideal, realçando a sua frescura e qualidade para os clientes. A sua versatilidade permite a sua integração em diversos ambientes, desde um snack-bar movimentado a um restaurante sofisticado.

A versatilidade da unidade permite que seja utilizada tanto para alimentos doces como salgados, proporcionando flexibilidade na sua utilização. A sua instalação, embora exija um técnico especializado, garante um funcionamento otimizado e uma durabilidade superior. É a escolha adequada para negócios que valorizam a estética e a praticidade na exposição de alimentos.

## Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	40 kg
Gás Refrigerante	R600A (Recomendado)
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2/+6 °C
Compressor	Cliente
Potência de Refrigeração	Sem Grupo
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Evaporador	Estático
Instalação	Requer Instalação por Técnico
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	Brilho alto em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim. O equipamento possui um termostato de brilho alto que permite controlar a temperatura dentro do intervalo de +2/+6 °C para garantir a conservação ideal dos seus produtos.

**2. A vitrine requer alguma instalação especial?** Sim, a instalação deste equipamento deve ser efetuada por um técnico qualificado para assegurar o correto funcionamento e a validade da garantia. Isto garante um arranque otimizado e seguro.

### 3. É possível utilizar esta vitrine para outros tipos de alimentos além de tapas?

Com certeza. Embora seja ideal para tapas, a sua temperatura regulável e refrigeração estática tornam-na adequada para exibir e conservar uma vasta gama de produtos refrigerados, como sobremesas, sanduíches ou saladas.

### 4. Qual é o tipo de vidro utilizado nas portas e quão resistente é?

A vitrine utiliza vidro temperado, conhecido pela sua elevada resistência a impactos e mudanças de temperatura. Isto proporciona maior segurança e durabilidade ao equipamento no ambiente profissional.

### 5. A vitrine já vem com o compressor incluído?

Não, este modelo é fornecido "sem grupo" de compressor, o que implica que o compressor deve ser fornecido pelo cliente ou adquirido separadamente. Esta configuração permite flexibilidade na escolha do compressor mais adequado às suas necessidades específicas.