

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

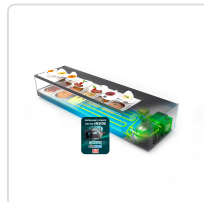
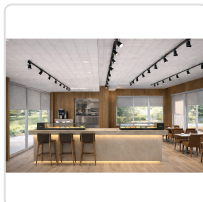


Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas Estática

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8GRZ	Modelo:	SLVTLG8GRZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924973
Peso:	40 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-grupo-vtlg8grz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-grupo-vtlg8grz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-grupo-vtlg8grz-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-grupo-vtlg8grz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-grupo-vtlg8grz-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8GRZ
EAN	8436630924973

Descrição Resumida

Vitrine expositora frigorífica estática para tapas, com portas deslizantes traseiras. Ideal para manter alimentos frescos em bares e restaurantes.

Descrição Completa

vitrine refrigerada tapas — Expositor Refrigerado — Solução Eficaz para Exposições

Projetada para a restauração moderna, esta vitrine refrigerada estática realça a apresentação dos seus produtos. Mantém a frescura e a qualidade dos alimentos, garantindo que tapas, sobremesas ou quaisquer outros itens permaneçam em condições ideais de consumo. O seu design robusto e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição, agilizando o serviço em ambientes de elevado movimento.

Aplicações Profissionais

O expositor refrigerado é uma adição versátil para qualquer estabelecimento que procure otimizar a exibição de alimentos. Perfeito para cafetarias, bares, restaurantes e hotéis, permite apresentar uma

variedade de iguarias frias, desde saladas a sandes, de forma apelativa e higiénica. A sua eficiência energética contribui para uma operação económica, sendo uma mais-valia para a sua cozinha industrial.

Características Técnicas

Peso	40 kg
Gás	R600A (RECOMENDADO)
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2/+6 °C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	INSTALADOR NECESSÁRIO
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi desenvolvida para estabelecimentos como bares, cafetarias e restaurantes de tapas, onde a exposição de alimentos frescos é essencial para atrair o cliente e valorizar a ementa.

Qual a temperatura de conservação que o equipamento alcança?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos que requerem refrigeração, como tapas, saladas e sobremesas, mantendo-os frescos e seguros para consumo.

É necessário um instalador profissional para este equipamento?

Sim, a instalação desta vitrine frigorífica requer um técnico especializado. É crucial garantir uma montagem correta para o funcionamento eficiente do equipamento e para a segurança do espaço.

Como são as portas de acesso e qual a sua funcionalidade?

Esta vitrine dispõe de portas deslizantes na parte traseira, que asseguram um acesso fácil e rápido para o reabastecimento ou remoção de produtos por parte do staff, sem perturbar a comunicação com o cliente.

Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?

A vitrine utiliza refrigeração estática, que oferece uma distribuição suave do frio, ideal para preservar a humidade e a textura dos alimentos mais delicados, garantindo uma conservação de qualidade.