

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

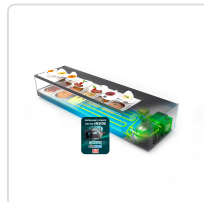
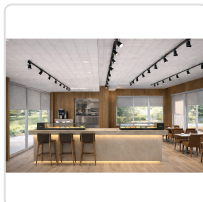


## Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas Estática

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG8GRZ	<b>Modelo:</b>	SLVTLG8GRZ
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924973
<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-grupo-vtlg8grz.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-grupo-vtlg8grz.jpg</a> , <a href="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.png</a> , <a href="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-1.jpg</a> , <a href="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-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-grupo-vtlg8grz-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-gr-sin-grupo-vtlg8grz-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>	SLVTLG8GRZ
<b>EAN</b>	8436630924973

## Descricao Resumida

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

## Descricao 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.