

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

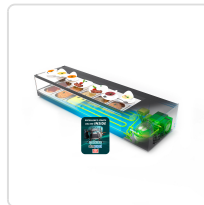
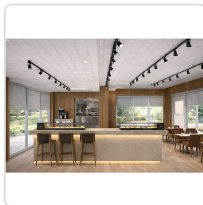
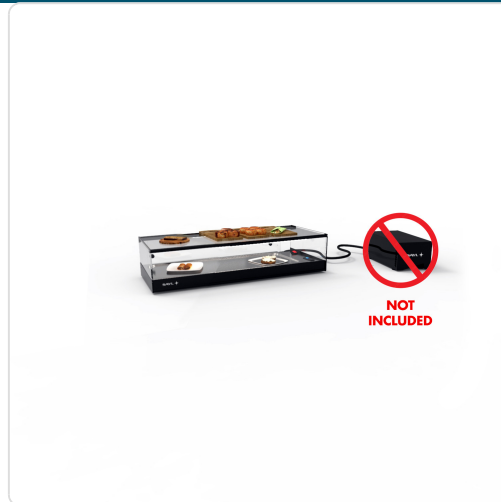


Vitrine Refrigerada Estática para Tapas, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG4GRPZ	Modelo:	SLVTLG4GRPZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924942
Peso:	40 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-gr-cp-vtlg4grpz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-gr-cp-vtlg4grpz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-gr-cp-vtlg4grpz-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-gr-cp-vtlg4grpz-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-gr-cp-vtlg4grpz-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG4GRPZ
EAN	8436630924942

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada estática para tapas, com portas deslizantes traseiras e controlo de temperatura entre +2°C e +6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada tapas — Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração, esta vitrine expositora estática assegura a conservação ideal e a apresentação irresistível das suas tapas e petiscos. Uma solução robusta e fiável para manter os alimentos frescos à vista dos seus clientes, ideal para qualquer bar ou esplanada com elevado fluxo de trabalho.

Com temperatura controlada, oferece um ambiente refrigerado constante entre +2°C e +6°C, essencial para a segurança alimentar e para prolongar a frescura dos produtos apresentados. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso rápido e higiénico, otimizando o serviço e a gestão do inventário.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é um equipamento indispensável para bares, restaurantes, hotéis e snack-bars que desejam exibir e refrigerar tapas, saladas, sobremesas individuais ou outros produtos delicatessen. A sua configuração compacta adapta-se facilmente a balcões, aproveitando ao máximo o espaço disponível e cativando a atenção dos clientes.

Perfeita para operações que necessitam de um equipamento eficiente e de fácil manutenção, contribuindo para a organização e o serviço ágil, mesmo em períodos de maior afluência. É uma adição valorizada para qualquer cozinha profissional, melhorando a eficiência e a apresentação do seu espaço.

Características Técnicas

Peso	40 kg
Gás Refrigerante	R600A (Recomendado)
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2 / +6 °C
Compressor	Sem grupo (compressor externo do cliente)
Potência Refrigerante	Sem grupo
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Requer instalador
Tipo de Vidro	Vidro temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi concebida para bares, restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bars, ideal para a exposição refrigerada de tapas, sobremesas e outros alimentos que exijam conservação a baixas temperaturas. A sua versatilidade e design elegante adaptam-se a diversos tipos de negócio.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine mantém?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação adequada dos alimentos e a sua frescura. É fundamental para manter a qualidade e segurança dos produtos expostos.

É necessário um compressor externo para este equipamento?

Sim, esta vitrine não inclui o grupo compressor, sendo necessário que o cliente providencie um compressor externo adequado. Esta opção oferece maior flexibilidade na instalação e personalização do sistema de refrigeração.

As portas traseiras são de fácil acesso e manutenção?

As portas traseiras deslizantes foram desenhadas para um acesso rápido e eficiente ao interior da vitrine, facilitando a reposição de produtos e as operações de limpeza. A sua configuração também contribui para uma melhor organização do espaço de trabalho.

Este equipamento requer instalação profissional?

Sim, devido ao sistema de refrigeração remoto e à necessidade de conectar um compressor externo, a instalação desta vitrine deve ser realizada por um técnico qualificado. Isso garante o correto funcionamento e a segurança do equipamento.