

# 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

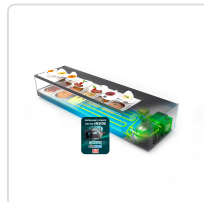
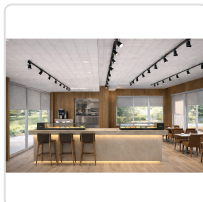
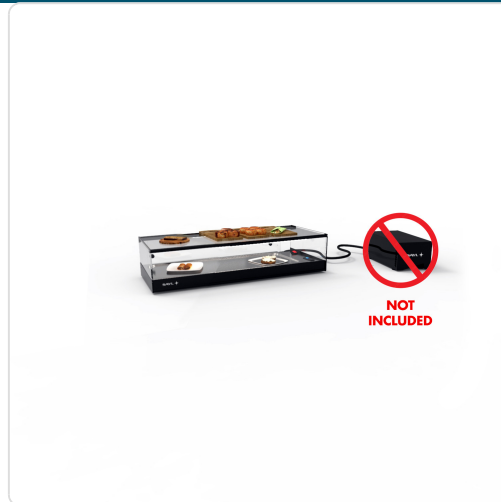


## Vitrine Refrigerada Estática para Tapas, 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG4GRPZ	<b>Modelo:</b>	SLVTLG4GRPZ
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924942
<b>Peso:</b>	40 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="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.jpg</a> , <a href="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.png</a> , <a href="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-1.jpg</a> , <a href="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-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-gr-cp-vtlg4grpz-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-gr-sin-gr-cp-vtlg4grpz-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>	SLVTLG4GRPZ
<b>EAN</b>	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

---

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