

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Tapas Estática

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6GRZ	Modelo:	SLVTLG6GRZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924959
Peso:	45 kg		

Especificacoes

Imagens	https://yale-cited-dsc-cheap.trycloudflare.com/VTLG6GRZ.jpg , https://yale-cited-dsc-cheap.trycloudflare.com/VTLG6GRZ_2.png , https://yale-cited-dsc-cheap.trycloudflare.com/VTLG6GRZ_3.jpg , https://yale-cited-dsc-cheap.trycloudflare.com/VTLG6GRZ_4.jpg , https://yale-cited-dsc-cheap.trycloudflare.com/VTLG6GRZ_5.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6GRZ
EAN	8436630924959

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática para tapas, em preto, com portas de correr traseiras. Ideal para a exposição e conservação de alimentos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Vantagens Chave

Concebida para a dinâmica agitada de qualquer bar ou restaurante, a nossa expositora refrigerada estática realça a apresentação dos seus produtos. Com um design elegante em preto e portas de correr traseiras, este balcão frigorífico oferece uma solução prática e esteticamente agradável para manter as suas tapas frescas e visíveis. A refrigeração estática otimiza a conservação dos alimentos, garantindo que cheguem à mesa dos seus clientes com a máxima qualidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um balcão refrigerado versátil e robusto. Seja em restaurantes, pastelarias, snack-bares ou hotéis, permite expor uma variedade de iguarias frias, desde tapas a sobremesas e saladas. As portas de correr na parte traseira facilitam o acesso e a reposição, tornando-a particularmente eficiente em ambientes de serviço rápido. Além disso, a sua estética moderna integra-se perfeitamente em diferentes decorações, elevando o nível visual do seu espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	45 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Variação de Temperatura	+2/+6 °C
Compressor	Compressor do Cliente
Potência de Refrigeração	Sem Grupo

Característica	Detalhe
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Instalador Necessário
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas de Correr Traseiras
Termostato	Alto Brilho em Branco Ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de arrefecimento desta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para manter uma temperatura de +2 a +6 °C, ideal para a conservação de tapas e outros alimentos frescos. A sua refrigeração estática assegura uma distribuição uniforme do frio, crucial para a qualidade dos produtos.

2. Que tipo de gás refrigerante utiliza o equipamento?

O equipamento opera com gás R600A, um refrigerante ecológico e eficiente recomendado para sistemas de refrigeração modernos. Contribui para um funcionamento mais sustentável e com menor impacto ambiental.

3. É necessária alguma instalação específica para este balcão refrigerado?

Sim, a instalação deste equipamento requer a intervenção de um técnico especializado, pois o sistema de refrigeração é remoto. Garante-se assim o correto funcionamento e a conformidade com as normas de segurança.

4. Quais as características das portas da vitrine?

A vitrine está equipada com portas de correr traseiras de vidro temperado, que oferecem fácil acesso para servir e reabastecer as iguarias. O vidro temperado confere maior durabilidade e segurança em ambientes comerciais exigentes.

5. Este equipamento é adequado para todos os tipos de estabelecimentos comerciais?

A versatilidade da vitrine, aliada ao seu design robusto e estático, torna-a ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como bares, restaurantes, pastelarias e hotéis, onde a apresentação e conservação de alimentos frios são prioritárias.