

# 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



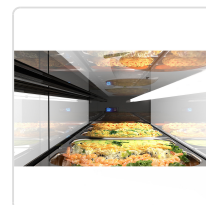
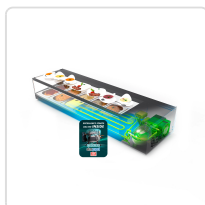
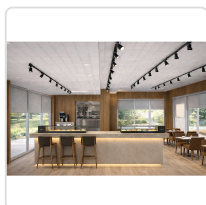
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada para Tapas Estática – Sem Grupo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG6GRPZ	<b>Modelo:</b>	SLVTLG6GRPZ
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924966
<b>Peso:</b>	45 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-sin-gr-cp-vtlg6grpz-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>	SLVTLG6GRPZ
<b>EAN</b>	8436630924966

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática em preto com portas deslizantes traseiras, ideal para exposição de tapas e produtos frescos. Refrigeração remota eficiente.

## Descricao Completa

### vitrine refrigerada tapas — Vitrine de Tapas – Principais Vantagens

Concebida para a excelência em estabelecimentos de restauração, esta vitrine refrigerada estática destaca-se pela sua robustez e eficiência. A ausência de um grupo compressor integrado oferece flexibilidade no design do espaço e na instalação, permitindo uma integração harmoniosa em qualquer ambiente. Mantenha os seus produtos frescos e visíveis, garantindo a sua melhor apresentação aos clientes.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de expositor refrigerado é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, bares, snack-bares e hotelaria que necessitam de exibir produtos refrigerados de forma apelativa. É perfeita para

tapas, sobremesas, saladas ou outros alimentos que requerem uma temperatura controlada. A sua estrutura duradoura e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção do stock, otimizando o fluxo de trabalho.

## Características Técnicas

Peso	45 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Potência Frigorífica	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Termostato F20 de alto brilho em branco ártico

## Perguntas Frequentes

### 1. É possível instalar esta vitrine em qualquer local?

Sim, o facto de ser um modelo com grupo remoto oferece maior flexibilidade de instalação, permitindo que a unidade do compressor seja colocada noutra local para otimizar o espaço e reduzir ruído no seu estabelecimento.

### 2. Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?

Esta vitrine é ideal para a exposição de tapas, sobremesas, sanduíches, saladas e outros alimentos que necessitem de refrigeração para manter a frescura e a qualidade.

### **3. É necessário contratar um técnico especializado para a instalação?**

Sim, a instalação desta vitrine requer um instalador qualificado, especialmente devido ao sistema de refrigeração remoto e à conexão do compressor (fornecido pelo cliente).

### **4. Qual é a temperatura de funcionamento desta vitrine?**

A vitrine mantém uma temperatura operacional entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura e eficaz de uma vasta gama de produtos alimentares.

### **5. As portas deslizantes facilitam a manutenção e o serviço?**

Com certeza! As portas deslizantes na parte traseira garantem um acesso fácil para abastecimento e limpeza, tornando o serviço mais eficiente e a manutenção diária mais simples.