

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



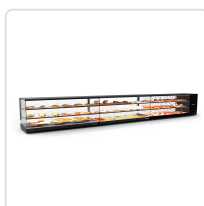
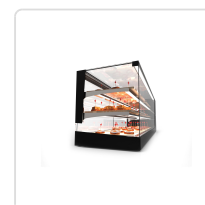
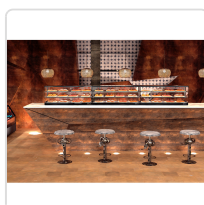
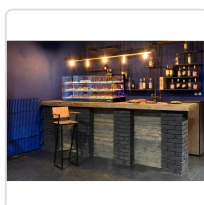
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Estática de Mesa Triple Nivel

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG28-2	Modelo:	SLVTLG28-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630927103
Peso:	75 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-vtlg28-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-vtlg28-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-vtlg28-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-vtlg28-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-vtlg28-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG28-2
EAN	8436630927103

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática compacta com três níveis de exposição para balcão, ideal para tapas e sobremesas, com portas traseiras deslizantes.

Descricao Completa

Esta vitrine de exposição refrigerada é a solução perfeita para apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica. Concebida para otimizar o espaço em bancadas, proporciona três níveis de exposição, ideal para tapas, sobremesas ou quaisquer outros alimentos que necessitem de refrigeração para manter a frescura e o sabor. O seu design elegante, com portas deslizantes traseiras e prateleiras ajustáveis, permite fácil acesso e reabastecimento.

Expositor de Balcão Refrigerado — Principais Vantagens

- Permite uma visualização excelente dos produtos, aumentando o desejo de compra.
- As portas deslizantes na parte traseira facilitam o acesso para os operadores, mantendo a higiene.

- As prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade na organização e apresentação de diferentes tipos de alimentos.
- O sistema de refrigeração estática garante a conservação ideal da temperatura e frescura.
- Compacta e eficiente, ideal para estabelecimentos com espaço limitado e necessidade de exposição refrigerada.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é desenhado para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na restauração e hotelaria. É especialmente adequado para cafés, pastelarias, snack-bares, zonas de buffet e restaurantes que servem tapas ou pequenas porções. A sua capacidade de manter os alimentos entre +2°C e +6°C assegura que saladas, sanduíches, bolos e outras iguarias permaneçam apetitosas e seguras para consumo, melhorando a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

Características Técnicas

Peso	75 kg
Gás Refrigerante	R600A 35G
Potência	95 W
Voltagem	230V-50Hz
Intervalo de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180 W
Prateleiras	2 (ajustáveis)
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termostato	Brilho intenso em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade de exposição desta vitrine refrigerada?

R: Esta vitrine oferece três níveis de exposição, que incluem duas prateleiras ajustáveis, permitindo apresentar uma variedade de produtos de diferentes tamanhos de forma organizada.

P: Onde é mais adequada para ser utilizada?

R: É ideal para estabelecimentos como cafés, pastelarias, snack-bares e restaurantes. A sua funcionalidade e design são perfeitos para a exposição de tapas, sobremesas, sanduíches e bebidas em balcões.

P: A instalação desta vitrine é complicada?

R: Não, a vitrine foi concebida para uma instalação "plug-in", o que significa que é de fácil e rápida colocação em funcionamento, não exigindo instalações complexas ou especializadas.

P: Qual a temperatura de funcionamento garantida?

R: Esta vitrine mantém uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, um intervalo que assegura a frescura e a segurança alimentar dos produtos expostos. A refrigeração estática contribui para a estabilidade térmica.

P: As portas deslizantes traseiras são fáceis de limpar?

R: Sim, as portas deslizantes em vidro temperado foram pensadas para proporcionar facilidade na limpeza e manutenção. O material robusto e a superfície lisa facilitam a higienização regular.