

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: 22/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



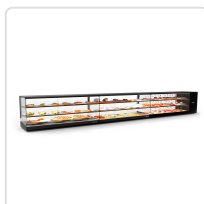
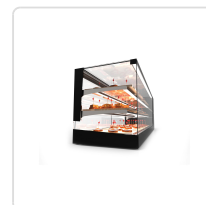
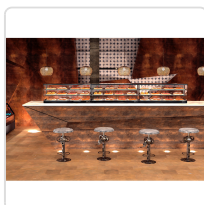
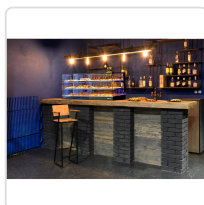
Hotelequip.pt

Vitrine Frigorífica Estática 3 Níveis VTLG26P-2

Informações do Produto

SKU:	SLVTLG26P-2	Modelo:	SLVTLG26P-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630927080
Peso:	55 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-vtlg26p-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-vtlg26p-2-1-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-vtlg26p-2-2-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-vtlg26p-2-3-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-6b-cp-vtlg26p-2-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG26P-2
EAN	8436630927080

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática de balcão com três níveis e portas deslizantes, ideal para exposição de tapas e pasteleria fresca. Mantém produtos entre +2°C a +6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada estática — Expositor de Balcão — Principais Vantagens

Idealizada para a perfeita preservação de alimentos, esta vitrine refrigerada estática de balcão destaca-se pela sua capacidade de três níveis, otimizando o espaço de exposição. Concebida para o setor profissional, é uma mais-valia em qualquer ambiente de restauração, permitindo apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica, mantendo a temperatura ideal.

Com um design moderno e elegante, esta solução para balcões integra-se harmoniosamente em qualquer linha de buffet ou área de atendimento ao cliente, valorizando a oferta gastronómica. A sua eficiência energética e facilidade de manutenção asseguram um funcionamento contínuo e económico, crucial para o sucesso do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de exposição é perfeita para pastelarias, cafés, snack-bares, ou qualquer estabelecimento que necessite de exibir produtos refrigerados, como tapas, sandes, bolos e sobremesas, de forma convidativa. A sua estrutura e funcionalidade tornam-na indispensável para a conservação e apresentação de alimentos em hotéis, restaurantes e estabelecimentos similares.

Permite um acesso fácil aos produtos tanto para os funcionários, graças às portas deslizantes traseiras, como para os clientes, que podem visualizar claramente os artigos expostos. É uma opção robusta e fiável para manter os seus produtos frescos e saborosos, elevando a qualidade do serviço prestado.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	55 kg
Gás Refrigerante	R600A 33,5G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura operativa desta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos frescos e pratos frios, garantindo a sua integridade e sabor.

Este equipamento é adequado para pastelaria ou apenas para salgados?

Com a sua faixa de temperatura controlada e sistema de refrigeração estática, é ótima para expor tanto pastelaria fina como tapas, sandes ou charcutaria, mantendo a frescura de cada item.

Qual o tipo de instalação requerido para esta vitrine?

Esta vitrine é do tipo "plug-in", o que significa que é de fácil instalação, bastando ligá-la à corrente elétrica. Não requer instalações complexas, facilitando a sua mobilidade e posicionamento no espaço.

As portas de acesso são seguras e práticas?

Sim, as portas traseiras são deslizantes, o que proporciona um acesso rápido e eficiente para os funcionários reabastecerem ou servirem os produtos. O sistema deslizante também otimiza o espaço atrás do balcão.

Qual a importância das duas prateleiras ajustáveis?

As duas prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível do espaço interno, adaptando-se a diferentes tamanhos de produtos. Isto maximiza a capacidade de exposição e facilita a criação de arranjos estéticos apelativos para os clientes.