

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



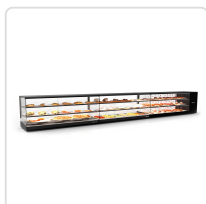
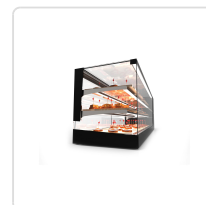
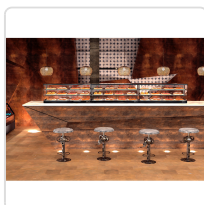
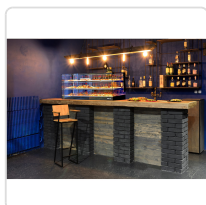
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Expositora 3 Níveis VTLG28P-1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG28P-1	<b>Modelo:</b>	SLVTLG28P-1
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630927134
<b>Peso:</b>	75 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-3-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-4-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-3p-8b-cp-1e-vtlg28p-1-4-scaled.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>	SLVTLG28P-1
<b>EAN</b>	8436630927134

## Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada estática de três níveis com portas deslizantes traseiras, ideal para pastelaria e tapas.

## Descricao Completa

### vitrine refrigerada expositora — Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exibição apelativa de produtos, esta vitrine refrigerada estática de três níveis é a solução ideal para pastelarias, snack-bares e hotéis. Garante uma conservação eficiente e visibilidade superior dos alimentos, realçando a qualidade dos seus produtos frescos.

A sua estrutura pensada para a restauração moderna otimiza o espaço, permitindo uma apresentação organizada e acessível. A refrigeração estática assegura a manutenção uniforme da temperatura, crucial para a frescura de produtos delicados, desde pastelaria fina a tapas.

### Aplicações Profissionais

Esta vitrine é a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram elevar a experiência do cliente através de uma exposição premium, como pastelarias, cafés, hotéis, restaurantes e lojas gourmet. A sua versatilidade permite o armazenamento e exibição de uma vasta gama de produtos, desde sanduíches, saladas e sobremesas, até tapas e petiscos refrigerados.

A construção robusta e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e facilitam a limpeza, cumprindo todas as normas de higiene e segurança alimentar exigidas no setor da restauração e hotelaria.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	75 kg
Gás Refrigerante	R600A (37g)
Potência	95W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	HXD55MA
Potência de Refrigeração	180W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

### Perguntas Frequentes

### **1. Qual a capacidade de exposição desta vitrine?**

A vitrine expositora é ideal para exibir uma variedade considerável de produtos, com três níveis distintos (incluindo a base refrigerada e uma prateleira ajustável), permitindo otimizar a organização e visibilidade.

### **2. É fácil de limpar e manter este equipamento?**

Sim, o design com portas deslizantes traseiras e o tipo de materiais utilizados, como o vidro temperado, facilitam significativamente a limpeza diária, assegurando a máxima higiene e a longevidade do aparelho.

### **3. Que tipo de produtos posso armazenar nesta vitrine?**

Esta vitrine é perfeitamente adequada para uma diversidade de produtos que necessitam de refrigeração, como pastelaria fresca, sanduíches, saladas, bebidas e tapas, mantendo-os a uma temperatura ideal entre +2°C e +6°C.

### **4. Esta vitrine é adequada para espaços pequenos?**

Com a sua construção compacta e a eficiência na organização interna, a vitrine é uma excelente opção para estabelecimentos com espaço limitado, oferecendo um impacto visual significativo sem comprometer a área útil.

### **5. Consome muita energia?**

Equipada com um sistema de refrigeração estática e gás R600A, esta vitrine foi concebida para um funcionamento eficiente, minimizando o consumo energético enquanto mantém as suas características de desempenho ótimas.