

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

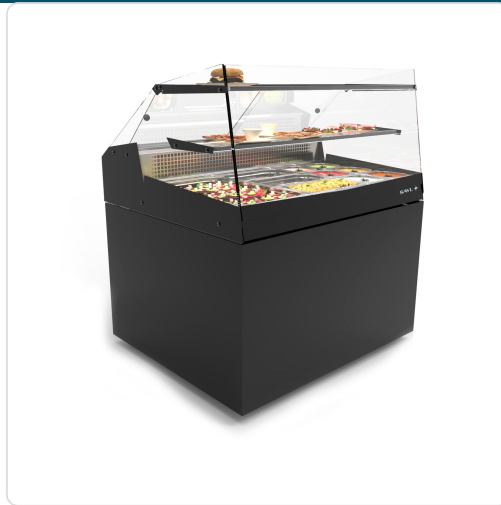


## Vitrine Refrigerada Expositora de Pé 1000mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLLM10P	<b>Modelo:</b>	SLLM10P
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630925185
<b>Peso:</b>	100 kg	<b>Dimensões:</b>	1000 x 882 x 500 cm

### Imagens do Produto



## FAQ

Q: Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada funciona com uma gama de temperaturas entre +0°C e +4°C, garantindo a conservação ideal de produtos frescos. O controlo eletrónico permite um ajuste preciso da temperatura., Q: Esta vitrine é fácil de mover e instalar? A: Sim, esta vitrine vem equipada com rodas e travões, o que facilita a sua movimentação e posicionamento em qualquer espaço. A instalação é simples, do tipo 'plug-in'. , Q: Que tipo de iluminação tem esta vitrine expositora? A: A vitrine possui iluminação LED dupla em cada altura, realçando a apresentação dos produtos. Esta iluminação é de alta eficiência energética e proporciona uma excelente visibilidade., Q: As portas desta vitrine são acessíveis e práticas? A: Sim, as portas deslizantes traseiras oferecem um acesso fácil e prático aos produtos expostos. Este design otimiza o espaço e melhora a experiência do utilizador., Q: É possível utilizar diferentes tamanhos de recipientes GN nesta vitrine? A: Sim, a vitrine é compatível com 3 recipientes GN 1/1x65mm, com a possibilidade de combinar com tamanhos GN 1/3x65mm e GN 1/6x65mm. Isso oferece flexibilidade para a exposição de diversos produtos.

## Tags

vitrine refrigerada, expositor refrigerado, montra refrigerada, vitrine comercial, equipamento refrigeração, display refrigerado profissional, balcão refrigerado, vitrine de pé, vitrine snack, vitrine pastelaria, refrigeração estática, vitrine com rodas, vitrine 1000mm

## Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p-1.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p-2.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-pie-lm10p-3.jpg>

## SEO Slug

vitrine-refrigerada-profissional-lm10p

## Importado em

20/05/2026

## Focus Keyword

Vitrine Refrigerada Profissional, Expositor Refrigerado HORECA, Vitrine de Pé Comercial

## Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

## Meta Title SEO

Vitrine Refrigerada Profissional: Comprar LM10P ao Melhor

## WooCommerce ID

38940

## Alt Text Imagens

Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 1  
Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 2  
Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 3  
Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 4  
Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P — vista 5

<b>Título Otimizado</b>	Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P
<b>Estado Otimização</b>	optimized
<b>Meta Description SEO</b>	Exponha os seus produtos frescos com a Vitrine Refrigerada Profissional! Ideal para restaurantes, hotéis e bares. Refrigeração eficiente e design atrativo.
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras > Refrigeradas
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	SLIN120-90R,SLIN100-90R,SLIN120-60R,SLIN100-60R
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Aproveite a iluminação LED dupla para criar pontos focais nos produtos de maior valor ou novidades, orientando o olhar do cliente e aumentando a percepção de qualidade., Utilize a compatibilidade com tabuleiros GN para otimizar o planeamento de mise en place e o reabastecimento. A padronização com GN 1/1, 1/3 e 1/6 permite grande flexibilidade na organização interna e na diversidade de produtos expostos., Posicione a vitrine estrategicamente em zonas de alto tráfego ou à saída de caixas para maximizar as vendas por impulso, aproveitando a visibilidade e o apelo visual dos produtos refrigerados., Realize limpezas diárias e utilize os travões das rodas para garantir a estabilidade durante o serviço, evitando acidentes e mantendo a higiene impecável, crucial para a imagem do estabelecimento.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo/Responsável de F&B, Gerente de Hotel/Restaurante, Comprador de Equipamentos Horeca
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	SLCS2,UD2238.002,SLVS3,SLLM10
<b>Descrição Curta Otimizada</b>	Vitrine refrigerada expositora de pé (1000x882x500mm) com refrigeração dupla (+0°C a +4°C), iluminação LED e portas deslizantes. Ideal para exibição profissional.

## Descrição Otimizada (1/2)

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Vitrine de Exposição Refrigerada — Principais Vantagens</h3> <p>Esta vitrine refrigerada de pé foi concebida para a exibição apelativa de produtos frescos, garantindo a sua preservação em ótimas condições. Com um sistema de refrigeração de alto desempenho, este modelo oferece um arrefecimento duplo através de placa fria e evaporador, assegurando uma temperatura consistente e uniforme. O design inteligente integra o espaço do motor de forma discreta, otimizando o espaço de exposição e a estética geral do equipamento.</p> <p>Equipada com iluminação LED dupla em cada nível, os produtos são realçados de forma eficaz, captando a atenção dos clientes. A estrutura robusta e a prateleira intermédia em vidro temperado conferem durabilidade e facilitam a limpeza. Além disso, as portas de correr traseiras proporcionam um acesso fácil e rápido para o reabastecimento e manutenção, tal como o termostato eletrónico ajustável garante um controlo preciso da temperatura. A base com rodas equipadas com travões facilita a mobilidade e o posicionamento seguro em qualquer espaço comercial.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Aplicações Profissionais</h3> <p>Com um design versátil e funcionalidade superior, este expositor refrigerado é a solução ideal para qualquer estabelecimento que necessite de apresentar produtos refrigerados de forma profissional. Desde pastelarias e padarias, que procuram destacar os seus doces e salgados, a charcutarias e delicatessens, que precisam de manter carnes frias e queijos na temperatura perfeita, a sua versatilidade também se estende a cafés e bares para a exibição de sandes, saladas e bebidas. A capacidade de exibir tabuleiros GN 1/1, e a possibilidade de combinar variantes GN1/3 e GN1/6, oferece grande flexibilidade para diversos tipos de artigos.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Características Técnicas</h3> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Dimensões</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">1000x882x500mm</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Temperatura</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">+0°C a +4°C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Voltagem</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">230V – 50Hz</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Gás Refrigerante</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">R600a (90G)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência Frigorífica</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">340W</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">185W</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Peso</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">100KG</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Compressor</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">HXD55MA</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">185W</td> </tr>

### Uso Profissional - Casos de Uso

Padarias e Pastelarias de Hotel: Em ambientes de pequeno-almoço ou coffee break, esta vitrine é ideal para expor uma seleção de pasteleria fina, sandes frias, iogurtes e frutas laminadas. A iluminação LED realça a textura e cor dos produtos, e as portas traseiras permitem um reabastecimento discreto e eficiente pela equipa, sem interrupção para o cliente., Bar/Cafetaria de Hotel ou Restaurante: Utilizada para a apresentação de bebidas frescas, saladas pré-preparadas, sobremesas individuais ou charcutaria fatiada. A sua mobilidade, garantida pelas rodas com travão, permite adaptar o layout do espaço conforme as necessidades do serviço, como deslocar a vitrine para uma zona de esplanada durante o verão ou para um evento específico., Buffets de Eventos e Conferências: Em eventos onde a apresentação é crucial, esta vitrine permite a exposição segura de entradas frias, queijos, sobremesas ou canapés. A capacidade de acomodar tabuleiros GN facilita a gestão de stocks e o reabastecimento rápido, mantendo a consistência visual e a qualidade dos itens oferecidos durante todo o período do serviço.

### Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Refrigerada de Pé com Rodas LM10P é uma solução robusta e versátil, concebida para a exposição e conservação de produtos perecíveis em ambientes profissionais de hotelaria, restauração e catering. O seu sistema de refrigeração estática dupla, através de placa fria e evaporador, garante uma temperatura uniforme e controlada entre +0°C e +4°C, essencial para preservar a frescura e a segurança alimentar. Com um design que integra iluminação LED e compatibilidade com tabuleiros GN, esta vitrine otimiza a apresentação visual dos produtos, impulsionando a decisão de compra, ao mesmo tempo que oferece flexibilidade operacional e facilidade de manutenção para equipas de serviço.

**Marca**

SAYL

**Modelo**

SLLM10P

**EAN**

8436630925185

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de pé (1000x882x500mm) com refrigeração dupla (+0°C a +4°C), iluminação LED e portas deslizantes. Ideal para exibição profissional.

## Descricao Completa

## Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

---

Este expositor refrigerado de pé foi concebido para a exibição apelativa de produtos frescos, garantindo a sua preservação em ótimas condições. Com um sistema de refrigeração de alto desempenho, este modelo oferece um arrefecimento duplo através de placa fria e evaporador, assegurando uma temperatura consistente e uniforme. O design inteligente integra o espaço do motor de forma discreta, otimizando o espaço de exposição e a estética geral do equipamento.

Equipada com iluminação LED dupla em cada nível, os produtos são realçados de forma eficaz, captando a atenção dos clientes. A estrutura robusta e a prateleira intermédia em vidro temperado conferem durabilidade e facilitam a higiene. Além disso, as portas de correr traseiras proporcionam um acesso fácil e rápido para o reabastecimento e manutenção, tal como o termostato eletrónico ajustável garante um controlo preciso da temperatura. A base com rodas equipadas com travões facilita a mobilidade e o posicionamento seguro em qualquer espaço comercial.

## Aplicações Profissionais

---

Com um design versátil e funcionalidade superior, esta montra refrigerada é a solução ideal para qualquer estabelecimento que necessite de apresentar produtos refrigerados de forma profissional. Desde pastelarias e padarias, que procuram destacar os seus doces e salgados, a charcutarias e delicatessens, que precisam de manter carnes frias e queijos na temperatura perfeita, a sua versatilidade também se estende a cafés e bares para a exibição de sandes, saladas e bebidas. A capacidade de exibir tabuleiros GN 1/1, e a possibilidade de combinar variantes GN1/3 e GN1/6, oferece grande flexibilidade para diversos tipos de artigos.

## Características Técnicas

---

Dimensões	1000x882x500mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (90G)
Potência Frigorífica	340W
Potência Elétrica	185W
Peso	100KG
Compressor	HXD55MA

Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ARREFECEDOR ESTÁTICO DUPLO
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Porta	DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	F20 de alto brilho em branco ártico

## Perguntas Frequentes

- **Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?**

Esta vitrine possui capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 x 65mm, com a flexibilidade de combinar com tabuleiros GN 1/3 x 65mm e GN 1/6 x 65mm, oferecendo grande versatilidade para diversos produtos.

- **É fácil movimentar este display refrigerado?**

Sim, o equipamento dispõe de rodas com travões incluídos na base, o que facilita o seu deslocamento e posicionamento seguro no seu espaço comercial, quando necessário para limpeza ou reorganização.

- **Qual a faixa de temperatura que esta montra consegue manter?**

A vitrine opera numa faixa de temperatura ajustável entre +0°C e +4°C, ideal para manter a frescura de uma vasta gama de produtos alimentares, desde laticínios a charcutaria.

- **Que tipo de iluminação possui para realçar os produtos?**

A vitrine integra iluminação LED dupla em cada altura, garantindo que os seus produtos estejam sempre bem iluminados e com um aspeto apelativo para os seus clientes, incrementando as vendas.

- **Como é garantida a eficiência da refrigeração?**

Esta vitrine está equipada com um sistema de refrigeração duplo, composto por uma placa fria e um evaporador de alto desempenho, assegurando uma distribuição homogénea do frio e a máxima eficiência na conservação dos produtos.