

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



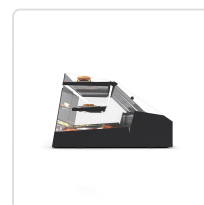
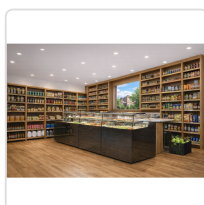
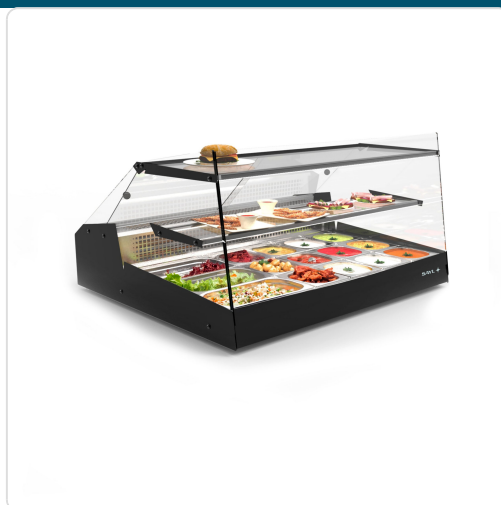
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada de Bancada para 3 GN 1/1 - LM10

Informacoes do Produto

SKU:	SLLM10	Modelo:	SLLM10
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925178
Peso:	70 kg	Dimensões:	1000 x 882 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-lm10-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-lm10.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-lm10-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-lm10-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/loma-3b-lm10-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38941
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLLM10
EAN	8436630925178

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com refrigeração dupla para 3 cubas GN 1/1 (65mm). Ideal para exposição de alimentos frescos em espaços profissionais.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a exposição de produtos frescos em ambientes profissionais, esta vitrine refrigerada de bancada oferece uma solução robusta e esteticamente agradável. A sua engenharia de refrigeração dupla, com placa fria e evaporador de alto desempenho, garante uma conservação ideal dos alimentos, mantendo-os sempre no seu melhor estado. Ideal para restaurantes, pastelarias e charcutarias, esta unidade garante que os seus produtos se destacam, enquanto o design inteligente maximiza a visibilidade e a acessibilidade.

O espaço do motor, elegantemente escondido do cliente, contribui para uma apresentação mais limpa e profissional, sem comprometer a eficiência. Com iluminação LED dupla em cada altura, os seus produtos serão realçados de forma apelativa, estimulando as vendas por impulso. A

versatilidade para combinar vários tamanhos de cubas Gastronorm (GN) torna-a uma peça essencial e adaptável a diversas necessidades alimentares do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente indicado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. Em cafetarias e snack-bares, é ideal para exibir sandes, saladas e sobremesas, mantendo-os frescos e apetitosos. Em restaurantes e serviços de catering, pode ser utilizado para a apresentação de entradas frias, queijos e charcutaria, elevando a experiência visual do cliente.

A sua adaptabilidade a contentores GN permite ainda ser usada em buffets frios, garantindo a manutenção da temperatura de segurança dos alimentos durante o serviço. A combinação perfeita de funcionalidade e design torna-a uma solução de excelência para qualquer espaço que exija refrigeração fiável e uma exposição de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (LxPxA)	1000x882x500mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	340W
Potência	185W
Peso	70 KG
Capacidade GN	3x GN 1/1x65mm (ou combinações de GN1/3x65mm e GN1/6x65mm)
Tipo de Refrigeração	Estática Dupla (placa fria e evaporador)
Prateleiras	1 (intermédia de vidro)
Termóstato	Eletrónico ajustável, alta luminosidade F20
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	De correr traseiras

Característica	Especificação
Clima	Classe B
Compressor	HXD55MA
Instalação	Plug-In

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que a vitrine pode atingir?

Esta vitrine refrigerada opera numa gama de temperatura entre +0°C e +4°C, ideal para a conservação segura de uma variedade de alimentos frescos, desde lacticínios a carnes frias e sobremesas.

É possível ajustar as cubas Gastronorm no interior?

Sim, o design versátil permite acomodar 3 cubas GN 1/1x65mm, ou combinar diferentes tamanhos como GN1/3x65mm e GN1/6x65mm, oferecendo flexibilidade para a sua apresentação.

Como o sistema de refrigeração melhora a performance?

O sistema de refrigeração dupla, com placa fria e evaporador de alto desempenho, assegura uma distribuição uniforme do frio e uma recuperação rápida da temperatura, mantendo a qualidade dos produtos expostos.

Esta vitrine é adequada para colocação em bancadas de trabalho?

Com certeza. Foi concebida para ser uma vitrine de bancada, otimizando o espaço e a visibilidade dos produtos em qualquer mesa de trabalho ou balcão, sendo fácil de instalar (plug-in).

Que tipo de iluminação é utilizada e quais os seus benefícios?

A vitrine utiliza iluminação LED dupla em cada altura, que não só proporciona uma excelente visibilidade e realça o aspeto dos produtos, como também é energeticamente eficiente e não gera calor excessivo.