

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



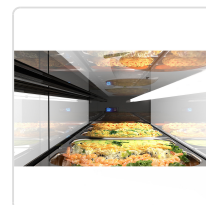
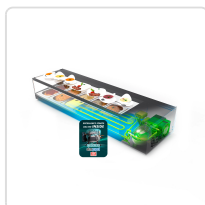
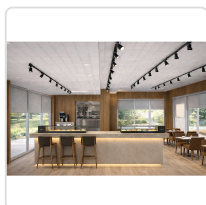
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada de Bancada LED para 4x GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG4-I	Modelo:	SLVTLG4-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924997
Peso:	40 kg	Dimensões:	970 x 380 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-motor-izq-vtlg4-i-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38962
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG4-I
EAN	8436630924997

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com iluminação LED, ideal para expor produtos frescos em buffets e restauração. Capacidade para 4x GN 1/3, temperatura +2°C a +6°C.

Descrição Completa

Esta vitrine refrigerada profissional é a solução ideal para expor de forma apelativa os seus produtos frescos, como tapas, saladas ou sobremesas, em restaurantes, snack-bares e hotelaria. Com iluminação LED integrada, realça as cores e a frescura dos alimentos, atraindo os seus clientes. O seu design compacto e elegante, fabricado em aço inoxidável durável e com vidro temperado, garante um equipamento fácil de limpar e resistente ao uso diário.

vitrine refrigerada bancada — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- **Visibilidade Premium:** A iluminação LED destaca os alimentos, tornando-os mais convidativos e estimulando a compra por impulso.

- **Higiene e Durabilidade:** Construção em aço inoxidável e vidro temperado facilita a limpeza e assegura uma longa vida útil do aparelho.
- **Flexibilidade de Uso:** Capacidade para 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a apresentação variada de diferentes produtos.
- **Controlo Térmico Preciso:** Mantém uma temperatura consistente entre +2°C e +6°C, essencial para a conservação e segurança alimentar.
- **Fácil Instalação:** Design de bancada com pés ajustáveis que se adapta perfeitamente a qualquer espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é particularmente adequado para estabelecimentos como cafés, pastelarias, hotéis, e buffets que necessitam de uma solução eficaz e elegante para a exibição de produtos frios. Também é uma excelente opção para cantinas e empresas de catering que procuram otimizar a apresentação dos seus pratos do dia ou sobremesas. A sua funcionalidade como equipamento de bancada permite uma integração versátil em diversas configurações de cozinha ou áreas de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	970x380x225mm
Capacidade	4x GN 1/3 x 40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	85W
Peso	40kg
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática
Tipo de Evaporador	Estático

Característica	Detalhe
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática, ideal para manter a frescura dos alimentos sem os ressecar, garantindo uma conservação eficaz com baixo consumo energético.

Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a temperatura é ajustável dentro da gama de +2°C a +6°C, permitindo-lhe otimizar as condições de conservação de acordo com os produtos expostos para melhor qualidade.

Que tipo de recipientes GN são compatíveis com esta vitrine?

Esta vitrine tem capacidade para 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de profundidade, sendo perfeita para uma organização versátil e eficiente dos seus produtos.

É fácil limpar esta vitrine refrigerada?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável e vidro temperado torna a limpeza e manutenção diárias bastante simples, promovendo a higiene no seu espaço de restauração.

É necessário chamar um técnico para a instalação?

Não, este equipamento é do tipo "plug-in", o que significa que está pronto a usar após a ligação à corrente elétrica, sem necessidade de instalação complexa.