

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

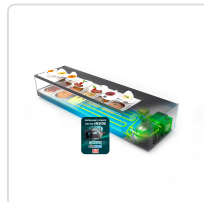
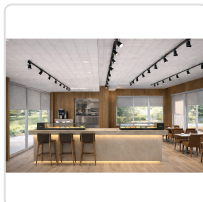


Vitrine Refrigerada de Bancada LED 1320mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6P	Modelo:	SLVTLG6P
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924904
Peso:	45 kg	Dimensões:	1320 x 380 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-vtlg6p.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-vtlg6p.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-vtlg6p-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-vtlg6p-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-vtlg6p-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38967
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6P
EAN	8436630924904

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 1320mm de comprimento, iluminação LED e vidro temperado. Ideal para exposição de alimentos em estabelecimentos de restauração.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a solução ideal para qualquer negócio de restauração que procure exibir os seus produtos, como tapas, sandes ou sobremesas, de forma convidativa e segura. O sistema de refrigeração estática garante uma conservação eficiente e homogénea, mantendo os alimentos frescos e apetitosos. Com o seu design moderno e iluminação LED, a montra de bancada VTLG6P não só realça a qualidade dos produtos expostos, como também otimiza o espaço do seu balcão. Além disso, a sua construção em aço inoxidável e os pés ajustáveis asseguram durabilidade e estabilidade, adaptando-se perfeitamente ao seu ambiente de trabalho.

A base plana e o vidro temperado de alta resistência conferem um toque de sofisticação, enquanto a drenagem embutida facilita a limpeza e manutenção. A funcionalidade das portas deslizantes

traseiras torna o reabastecimento ágil e prático para a sua equipa. É um investimento inteligente para elevar a apresentação dos seus artigos, impulsionando a decisão de compra dos clientes e otimizando a experiência no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Pensada para o dinamismo das cozinhas profissionais e casas de pasto, esta vitrine de exposição adapta-se a uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares e pastelarias a restaurantes e hotéis. A sua capacidade de manter os alimentos refrigerados entre +2°C e +6°C é perfeita para a conservação de queijos, charcutaria, sobremesas e outros produtos que necessitam de temperatura controlada. O formato compacto, otimizado para bancada, permite uma visibilidade máxima dos produtos sem ocupar demasiado espaço, sendo ideal para zonas de self-service ou de atendimento direto ao público. Este display é um recurso valioso para quem busca excelência na apresentação e na preservação alimentar, garantindo a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões	1320x380x225mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45 Kg
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática Compacta
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de operação desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para manter a frescura e a segurança alimentar de diversos produtos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e a drenagem embutida facilitam bastante a limpeza. Além disso, as portas deslizantes traseiras permitem um acesso rápido para manutenção e reabastecimento.

Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para restaurantes, cafés, pastelarias, snack-bares e qualquer outro estabelecimento de hotelaria que precise de expor alimentos frescos de forma eficiente e apelativa.

Qual o tipo de vidro utilizado na vitrine?

A vitrine utiliza vidro temperado, conhecido pela sua elevada resistência e segurança, proporcionando uma excelente visibilidade dos produtos.

Consumo de energia e tipo de gás refrigerante?

Este equipamento tem uma potência de 90W e utiliza o gás refrigerante R600a, uma opção mais amiga do ambiente e eficiente em termos energéticos.