

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

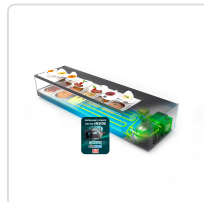
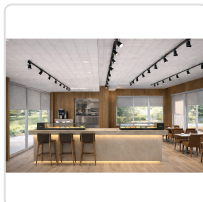


Vitrine Refrigerada de Bancada LED 1320mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6P-I	Modelo:	SLVTLG6P-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925024
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-motor-izq-vtlg6p-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-motor-izq-vtlg6p-i.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-motor-izq-vtlg6p-i-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-motor-izq-vtlg6p-i-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-cp-motor-izq-vtlg6p-i-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38968
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6P-I
EAN	8436630925024

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com iluminação LED, ideal para expor tapas e pastelaria. Construção em aço inox, vidro temperado e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Expositor refrigerado — Principais Vantagens

Esta unidade de exposição refrigerada é a solução ideal para apresentar os seus produtos frescos de forma apelativa em qualquer estabelecimento de restauração. Com a sua iluminação interna em LED, os alimentos expostos ganham destaque, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo as exigências de higiene e resistência em ambientes comerciais intensivos.

O design funcional integra uma drenagem discreta e pés reguláveis, garantindo estabilidade e adaptação a diferentes superfícies de bancada. O vidro temperado oferece segurança e uma

excelente visibilidade dos artigos, enquanto o sistema de refrigeração estática, com compressor de alta eficiência, mantém uma temperatura constante entre +2°C e +6°C. Esta montra é perfeita para preservar a frescura de tapas, pastelaria, sandes ou outras iguarias, mantendo-as na temperatura ideal de conservação e prontas para consumo.

Aplicações Profissionais

Concebida para o setor profissional de hotelaria e restauração, esta vitrine tipo mostruário é uma adição valiosa para bares, cafés, pastelarias, snack-bares e buffets. Permite uma exposição elegante e higiénica de alimentos refrigerados, otimizando o espaço sobre o balcão. O seu funcionamento silencioso e o acabamento em inox integrável em qualquer decoração moderna, fazem dela um equipamento versátil que melhora a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

É uma mais-valia para a apresentação de saladas, sobremesas, charcutaria ou queijos, contribuindo para uma gestão eficaz do serviço e para a satisfação do cliente. A facilidade de instalação *plug-in* torna-a prática para qualquer negócio, permitindo uma rápida operação sem complicações.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1320x380x225mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (33,5g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Sistema de Refrigeração	Estático, Compacto
Evaporador	Estático

Característica	Valor
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas traseiras deslizantes
Termóstato	Alta luminosidade em branco artic F20
Material	Aço Inoxidável
Iluminação	LED
Pés	Ajustáveis
Drenagem	Embutida

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que esta vitrine compacta consegue manter?

Esta vitrine foi projetada para manter uma temperatura constante e segura, variando entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos frescos.

É fácil de instalar?

Sim, o equipamento dispõe de uma instalação do tipo "plug-in", o que significa que é muito fácil de ligar e começar a utilizar imediatamente, sem necessidade de montagens complexas.

Quais os principais benefícios da refrigeração estática no expositor?

A refrigeração estática proporciona uma manutenção da humidade mais elevada e um menor ressecamento dos alimentos, ideal para produtos delicados como pastelaria e charcutaria, mantendo a sua frescura por mais tempo.

A iluminação LED contribui para a poupança energética?

Sim, a iluminação LED integrada não só melhora a apresentação visual dos produtos, como também é energeticamente eficiente, contribuindo para reduzir os custos operacionais do seu negócio e o consumo elétrico.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em restauração?

Com a sua construção em aço inoxidável e vidro temperado, este display é robusto e resistente, sendo perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo em ambientes profissionais como restaurantes e cafés.