

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



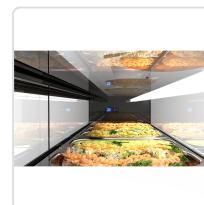
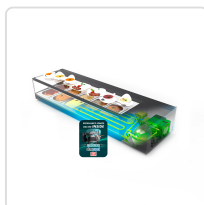
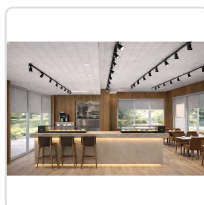
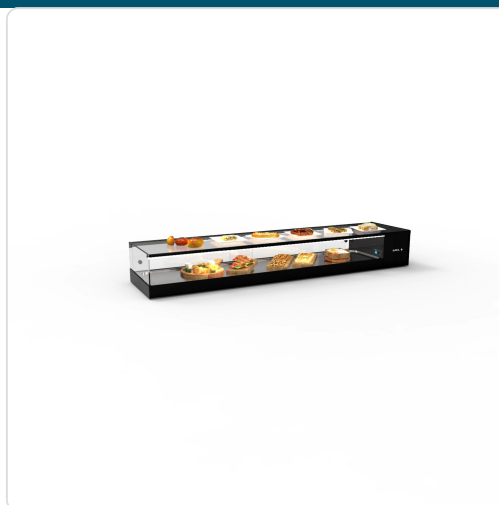
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada de Bancada LED, 1680mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8P	Modelo:	SLVTLG8P
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924928
Peso:	50 kg	Dimensões:	1680 x 380 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-vtlg8p.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-vtlg8p.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-vtlg8p-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-vtlg8p-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-vtlg8p-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8P
EAN	8436630924928

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 1680mm, iluminação LED e vidro temperado. Ideal para exposição de alimentos em restaurantes e snack-bars. Conserva entre +2°C e +6°C.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada bancada — Vitrines Refrigeradas — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada de bancada, com iluminação LED integrada, é a solução ideal para a exposição apelativa de alimentos frescos em estabelecimentos profissionais. Concebida em aço inoxidável e com vidro temperado para máxima durabilidade e higiene, garante a conservação perfeita dos produtos entre +2 °C e +6 °C.

O seu design funcional, permite otimizar o espaço em qualquer balcão, apresentando uma drenagem embutida e uma base plana para facilitar a limpeza e manutenção.

Aplicações Profissionais

Perfeita para a exposição de tapas, saladas, sanduíches e outros produtos refrigerados em restaurantes, snack-bares, pastelarias ou qualquer negócio de hotelaria que procure realçar a frescura dos seus artigos.

Com as suas portas deslizantes traseiras, o acesso para reposição de stock ou serviço ao cliente é rápido e eficiente, assegurando uma apresentação impecável e a retenção da temperatura ideal. O seu posicionamento em bancadas permite um serviço ágil e de fácil acesso ao cliente, agilizando o seu negócio e melhorando a percepção da qualidade dos seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1680x380x225 mm
Peso	50 kg
Gás Refrigerante	R600a
Potência	95W
Voltagem	230V – 50Hz
Temperatura	+2°C a +6°C
Potência Frigorífica	180W
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	Classe B
Sistema de Refrigeração	Estática (Compacta)
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Termóstato	Branco Ártico F20 de alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da iluminação LED nesta vitrine?

A iluminação LED realça a aparência dos seus produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes, além de ser energeticamente eficiente e gerar menos calor, contribuindo para a manutenção

da temperatura ideal.

Esta vitrine é adequada para qualquer tipo de alimento?

Sim, com uma temperatura de +2°C a +6°C, é ideal para uma vasta gama de alimentos frescos, como tapas, saladas, sobremesas ou sanduíches, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

Como é feita a instalação e manutenção do equipamento?

O aparelho é de instalação "plug-in", o que significa que é fácil de instalar. A sua base plana e a drenagem embutida simplificam significativamente a limpeza e manutenção diárias, assegurando a máxima higiene no seu estabelecimento.

As portas traseiras deslizantes são seguras?

As portas traseiras deslizantes são concebidas para operações rápidas e eficientes, permitindo aos funcionários aceder facilmente aos produtos, mantendo simultaneamente a refrigeração e a segurança dos alimentos expostos.

Posso ajustar os pés da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com pés ajustáveis, permitindo adaptá-la a diferentes alturas de bancada e garantir uma estabilidade perfeita, essencial para a segurança e o bom funcionamento em ambientes profissionais.