

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



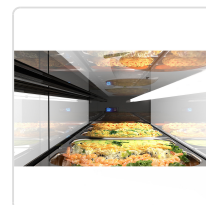
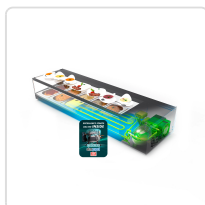
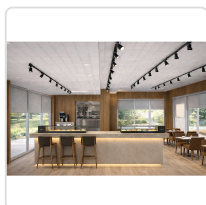
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada de Bancada LED, 1680mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



## Especificacoes

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

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