

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

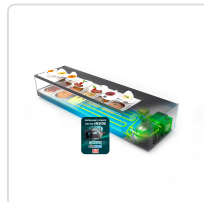
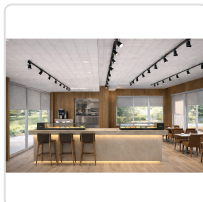


Vitrine Refrigerada de Bancada LED Estática 1680mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8P-I	Modelo:	SLVTLG8P-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925048
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-motor-izq-vtlg8p-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-motor-izq-vtlg8p-i.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-motor-izq-vtlg8p-i-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-motor-izq-vtlg8p-i-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-8b-cp-motor-izq-vtlg8p-i-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38972
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8P-I
EAN	8436630925048

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 1680mm de comprimento, ideal para exposição de alimentos. Iluminação LED e sistema de refrigeração estática.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Pensada para a exposição apelativa de alimentos frescos em estabelecimentos profissionais, esta vitrine refrigerada é essencial para qualquer negócio de restauração ou hotelaria. O seu design funcional assegura não só a conservação ideal dos produtos, mas também maximiza a visibilidade, convidando à compra por impulso. Fabricado em aço inoxidável robusto, o expositor garante durabilidade e facilidade na limpeza, aspetos cruciais para a manutenção dos padrões de higiene exigidos, otimizando o seu investimento a longo prazo.

Equipada com iluminação LED de alta eficiência, a vitrine realça as cores e texturas dos produtos, tornando-os mais apetecíveis, e os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer bancada, garantindo estabilidade. Com um sistema de refrigeração estática, este equipamento mantém uma temperatura uniforme entre +2°C a +6°C, ideal para uma vasta gama de produtos, e o vidro temperado oferece segurança e resistência diárias em ambientes de trabalho intensos.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é uma solução versátil para diversos negócios do setor alimentar. É ideal para expor tapas em bares e snack-bares, pastelaria fina em cafés e pastelarias, ou até mesmo carnes frias e queijos em charcutarias e supermercados de pequena dimensão. A sua dimensão compacta permite a integração em balcões de serviço, balcões de showcooking ou como uma montra suplementar para produtos específicos, otimizando o espaço e a apresentação visual do seu espaço. É uma adição valorosa para otimizar o fluxo de trabalho e melhorar a experiência do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1680x380x225mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Gás	R600A 35G
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Refrigeração estática
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	Estático

Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Vidro temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

Esta vitrine é adequada para quais tipos de alimentos?

É ideal para a exposição e conservação de uma variedade de alimentos frescos que requerem refrigeração, como tapas, saladas, sandes, sobremesas, charcutaria ou produtos de pastelaria, mantendo-os a uma temperatura segura e apelativa.

Qual é a importância da iluminação LED integrada neste expositor?

A iluminação LED não só confere uma aparência moderna e elegante à vitrine, como também realça as cores e a frescura dos produtos expostos. Isto atrai a atenção dos clientes e contribui para um aumento significativo nas vendas por impulso.

Os pés ajustáveis facilitam a instalação do expositor?

Sim, os pés ajustáveis são uma característica crucial, pois permitem nivelar a vitrine em qualquer tipo de superfície, mesmo que irregular. Esta adaptabilidade garante a estabilidade do equipamento e um funcionamento eficiente da refrigeração, o que é fundamental para a durabilidade do produto.

Como a refrigeração estática contribui para a conservação dos alimentos?

A refrigeração estática assegura uma distribuição suave e uniforme do frio, o que ajuda a manter a humidade natural dos alimentos. Este método evita a desidratação e preserva a frescura e a qualidade dos itens expostos por mais tempo, garantindo uma melhor experiência para o cliente.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Graças à sua construção em aço inoxidável e design de base plana com drenagem embutida, a limpeza desta vitrine é simplificada. A superfície lisa e resistente facilita a remoção de resíduos, contribuindo para a manutenção de um ambiente higiénico e para a longevidade do equipamento.