

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

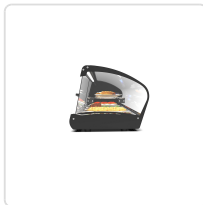


Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 de 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK26	Modelo:	SLSK26
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924249
Peso:	52 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual a capacidade desta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada tem uma capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3, com 40mm de profundidade. É ideal para exibir uma variedade de produtos frescos de forma organizada e apelativa no seu estabelecimento., Q: Qual a faixa de temperatura que a vitrine mantém? A: A vitrine mantém uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, essencial para a conservação segura de alimentos refrigerados. Este controlo preciso é ajustável através de um termóstato eletrónico., Q: Onde posso instalar esta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine é perfeitamente adequada para instalação em balcões de bares, cafetarias, restaurantes e outros estabelecimentos de restauração. O seu design compacto e elegante permite uma fácil integração em qualquer ambiente profissional., Q: Que tipo de iluminação possui a vitrine? A: A vitrine está equipada com um sistema de iluminação LED de última geração, que oferece uma luz fria e de alta potência. Esta iluminação valoriza os produtos expostos, com consumo mínimo e longa durabilidade., Q: O vidro da vitrine é resistente e seguro? A: Sim, a vitrine possui vidro temperado e dobrável, oferecendo maior segurança e durabilidade. Este tipo de vidro é mais resistente a impactos e flutuações de temperatura, sendo também prático para limpeza e acesso aos produtos.

Tags

vitrine refrigerada, expositor refrigerado, montra refrigerada, display refrigerado, vitrine alimentos, vitrine profissional, vitrine para restaurantes, equipamento hotelaria, frio comercial, vitrine expositora, refrigeração estática, vitrine GN1/3, vitrine comprida, vitrine de bancada, vitrine de serviço

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-6b-sk26.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-6b-sk26-1.jpg>, , ,

SEO Slug

vitrine-refrigerada-gn-expositora-bancada

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada GN, expositor refrigerado profissional, montra refrigerada de bancada

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Refrigerada GN Comprar – Expositor de Bancada Preço

WooCommerce ID

39023

Alt Text Imagens

Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 de 1438mm — vista 1
Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 de 1438mm — vista 2

Título Otimizado

Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 de 1438mm

Estado Optimização

optimized

Meta Description SEO	Exponha os seus produtos frescos com a nossa vitrine refrigerada GN! Ideal para restaurantes e cafetarias, garante a conservação perfeita e atraí clientes.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Refrigeradas
Upsells (SKU Título)	SLSK28,SLLM10P,SLIN100-60R
Uso Profissional - Dicas	Dica Profissional: Posicione a vitrine em áreas de elevado tráfego visual, como balcões de atendimento ou buffets, para maximizar o impacto da exposição dos produtos e incentivar a venda., Dica Profissional: Utilize tabuleiros GN1/3 de cores neutras ou transparentes para que o foco esteja sempre nos alimentos. A profundidade de 40mm é ideal para a maioria dos ingredientes, evitando o excesso de stock em exposição e garantindo a frescura., Dica Profissional: Implemente um plano de rotação de stock rigoroso (FIFO - First In, First Out) para os produtos expostos. A visibilidade dos alimentos na vitrine exige uma gestão ativa para assegurar que apenas produtos frescos e de qualidade superior são apresentados., Dica Profissional: Realize a limpeza diária do vidro temperado e das superfícies internas com produtos específicos para superfícies alimentares, garantindo a máxima higiene e uma apresentação impecável. A porta corredeira traseira facilita o acesso para reabastecimento e limpeza.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Subchef, Gerente de F&B (Food & Beverage), Gestor Hoteleiro
Cross-sells (SKU Título)	SLSK28P,SLCS2,UD2238.002
Descrição Curta Otimizada	Vitrine refrigerada expositora com design elegante, capacidade para 6xGN1/3, temperatura +2°C a +6°C e iluminação LED.

Descrição Otimizada (1/2)

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens</h3> <p>Esta vitrine refrigerada distingue-se pelo seu design elegante e funcionalidade otimizada, perfeita para a exibição de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. O seu sistema inovador evita a libertação de ar quente para o ambiente, garantindo um conforto acrescido para o utilizador e o cliente, e mantendo os produtos frescos e apelativos. A presença de uma prateleira intermédia em vidro e componentes de alta qualidade reforça a versatilidade e durabilidade do equipamento.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Aplicações Profissionais</h3> <p>Ideal para restaurantes, pastelarias, snack-bares e hotéis, esta montra refrigerada é versátil no seu uso, permitindo a exposição de deliciosos alimentos. Com capacidade para 6 tabuleiros gastronorm GN 1/3 x 40mm, adapta-se facilmente a diferentes conceitos de serviço. A iluminação LED de última geração assegura uma apresentação superior dos produtos, atraindo o olhar dos clientes e realçando a qualidade dos artigos expostos no display.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Características Técnicas</h3> <table class="table table-bordered" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px; text-align: left; background-color: #f2f2f2;">Característica</th> <th style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px; text-align: left; background-color: #f2f2f2;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Dimensões (LxPxA)</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">1438x395x340mm</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Temperatura</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">+2°C a +6°C</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Voltagem</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">230V – 50Hz</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Gás Refrigerante</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">R600a</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Potência Frigorífica</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">180W</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Potência</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">90W</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Peso</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">52 kg</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Amperagem</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">1,0A</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Compressor</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">HXD55MA</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Prateleiras</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">1</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Classe Climática</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Classe B</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Tipo de Refrigeração</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Estática Compacta</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Evaporador</td> <td style="border: 1px solid #ddd; padding: 8px;">Estático</td> </tr> </tbody> </table>

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pequenos-Almoços em Hotel: Em hotéis, esta vitrine é fundamental para apresentar frios, queijos, frutas cortadas e iogurtes porcionados no buffet de pequeno-almoço. A capacidade para 6 tabuleiros GN1/3 permite uma variedade considerável, enquanto a refrigeração estática compacta assegura a manutenção da temperatura ideal durante todo o período de serviço, minimizando o desperdício e garantindo a higiene alimentar., Balcão de Saladas e Sanduíches Personalizadas: Em restaurantes ou cafeterias com serviço de balcão, esta vitrine é ideal para a montagem 'à la minute' de saladas e sanduíches. Ingredientes como alfaces, tomate, queijos fatiados, carnes frias e molhos podem ser dispostos nos tabuleiros GN, permitindo que os clientes visualizem a frescura e escolham os seus componentes, agilizando o processo de preparação e personalização do pedido., Exposição de Sobremesas e Pastelaria Fria: Para pastelarias, confeitarias ou áreas de sobremesas em restaurantes, a vitrine serve para exibir de forma elegante tartes, mousses, verrines e outras sobremesas que requerem refrigeração constante. A iluminação LED realça as cores e texturas, tornando os produtos mais convidativos e estimulando a compra por impulso, enquanto o controlo preciso da temperatura preserva a sua integridade e sabor.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Refrigerada Expositora 6xGN1/3 é um equipamento indispensável para qualquer operação de hotelaria e restauração que vise otimizar a apresentação e a conservação de alimentos frescos. Desenvolvida para integrar-se harmoniosamente em balcões de serviço, esta vitrine permite a exposição apelativa de uma variedade de produtos, mantendo-os na temperatura ideal entre +2°C e +6°C, o que é crucial para a segurança alimentar e a qualidade percebida pelo cliente. A sua conceção inteligente, com sistema que não liberta ar quente para o ambiente, e a iluminação LED, garantem eficiência operacional e um impacto visual superior, elementos chave para o sucesso em ambientes profissionais competitivos.

Marca

SAYL

Modelo

SLSK26

EAN

8436630924249

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de bancada com design elegante, capacidade para 6xGN1/3 e temperatura de +2°C a +6°C, com iluminação LED.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada distingue-se pelo seu design elegante e funcionalidade otimizada, perfeita para a exibição de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. O seu sistema inovador evita a libertação de ar quente para o ambiente, garantindo um conforto acrescido para o utilizador e o cliente, e mantendo os produtos frescos e apelativos. A presença de uma prateleira intermédia em vidro e componentes de alta qualidade reforça a versatilidade e durabilidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, snack-bares e hotéis, esta montra refrigerada é versátil no seu uso, permitindo a exposição de deliciosos alimentos. Com capacidade para 6 tabuleiros gastronorm GN 1/3 x 40mm, adapta-se facilmente a diferentes conceitos de serviço. A iluminação LED de última geração assegura uma apresentação superior dos produtos, atraindo o olhar dos clientes e realçando a qualidade dos artigos expostos no display.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1438x395x340mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	52 kg
Amperagem	1,0A
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	Classe B
Sistema de Refrigeração	Estática Compacta

Característica	Valor
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Corrediça Traseira
Termostato	Eletrónico F20 de alta luminosidade (branco ártico)
Capacidade GN	6xGN1/3x40mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de exposição desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine oferece uma capacidade de exposição ampla, comportando até 6 tabuleiros gastronorm GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para uma variedade de alimentos.

Qual a faixa de temperatura que a vitrine mantém?

A vitrine mantém os produtos refrigerados numa faixa de temperatura consistente entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ideal de diversos tipos de alimentos.

A vitrine possui iluminação interna?

Sim, a vitrine integra um moderno sistema de iluminação LED de alta potência, que oferece luz fria, durabilidade prolongada e um consumo energético mínimo.

É possível ajustar o termostato eletrónico?

Sim, o termostato eletrónico é facilmente ajustável, permitindo ao utilizador controlar com precisão a temperatura interna para se adequar às necessidades específicas de cada produto.

Que tipo de vidro é utilizado na construção da vitrine?

A vitrine é construída com vidro temperado e dobrável, conferindo-lhe uma elevada resistência e segurança, além de um design estético e prático para o dia a dia.