

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

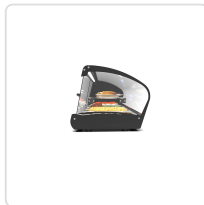


Vitrine Refrigerada Expositora Bancada 8xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK28P	Modelo:	SLSK28P
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924218
Peso:	60 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual a capacidade desta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada possui uma capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade, permitindo a exposição eficaz de uma variedade de produtos. É ideal para manter os alimentos frescos e visíveis para os seus clientes., Q: Qual a faixa de temperatura da vitrine? A: A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, o que é ideal para a conservação de alimentos frios como tapas, saladas ou sobremesas. O termóstato eletrónico ajustável permite um controlo preciso da temperatura interna., Q: É possível servir os produtos diretamente da vitrine? A: Sim, esta vitrine permite várias opções de serviço. Pode ser utilizada sem tabuleiros, com uma cuba plana, ou com tabuleiros gastronómicos GN 1/3 x 40, facilitando a adaptação às suas necessidades de apresentação e serviço., Q: Que tipo de iluminação possui esta vitrine? A: A vitrine está equipada com um sistema de iluminação de última geração, utilizando LEDs de alta potência com luz fria. Esta iluminação garante uma excelente visibilidade dos produtos, com vida útil prolongada e consumo energético mínimo., Q: Quais as dimensões e peso da vitrine? A: As dimensões desta vitrine refrigerada são 1788x395x340mm (largura x profundidade x altura) e tem um peso de 60 kg. O seu design compacto de bancada é ideal para otimizar o espaço em balcões e áreas de serviço.

Tags

vitrine refrigerada, vitrine expositora, display refrigerado, showcase refrigerado, expositor de bancada, equipamento refrigeração, refrigeração comercial, vitrine de tapas, vitrine pasteleira, vitrine de bar, vitrine 8xGN1/3, vitrine 1788mm, restaurante, cozinha profissional, hotelaria, cafetaria, snack-bar

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-8b-cp-sk28p.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-tapas-2p-8b-cp-sk28p-1.jpg>, ,

SEO Slug

vitrine-refrigerada-bancada-8xgn1-3

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada bancada, vitrine expositora gastronorm, refrigeração exposição comercial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Comprar Vitrine Refrigerada Bancada 8xGN1/3 Preço

WooCommerce ID

39026

Alt Text Imagens

Vitrine Refrigerada Expositora 8xGN1/3 de Bancada — vista 1
Vitrine Refrigerada Expositora 8xGN1/3 de Bancada — vista 2

Título Otimizado

Vitrine Refrigerada Expositora 8xGN1/3 de Bancada

Estado Optimização

optimized

Meta Description SEO	Exponha os seus produtos frescos de forma eficiente com a vitrine refrigerada de bancada 8xGN1/3. Ideal para restaurantes e cafetarias, garante +2°C a +6°C.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Refrigeradas
Upsells (SKU Título)	SLVS3,SLLM10,SLVMX3E
Uso Profissional - Dicas	Otimize a disposição dos tabuleiros GN1/3, alternando cores e texturas dos alimentos para maximizar o impacto visual e estimular a venda por impulso., Ajuste o termostato eletrónico para a temperatura mínima recomendada (+2°C) em períodos de maior fluxo, garantindo a máxima segurança alimentar e frescura dos produtos expostos., Utilize os tabuleiros GN1/3 com profundidade adequada para cada tipo de produto, evitando o excesso de empilhamento e garantindo uma apresentação sempre cuidada e acessível., Programe a limpeza diária do vidro temperado e das superfícies internas com produtos específicos para inox, mantendo a higiene e a transparência que valorizam a exposição dos alimentos.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Hotel, Comprador Profissional para Horeca
Cross-sells (SKU Título)	SLSH26L,SLSH24L,SLSH26,SLSH24
Descrição Curta Otimizada	Vitrine refrigerada de bancada com capacidade 8xGN1/3, ideal para exposição de alimentos frescos. Design elegante, iluminação LED e temperatura de +2°C a +6°C.

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 foi concebida para realçar a apresentação dos seus produtos frescos, mantendo-os na temperatura ideal. O seu design elegante e dinâmico garante que o arrefecimento é eficiente sem afetar o conforto de clientes ou funcionários. É uma solução robusta e visualmente apelativa para qualquer estabelecimento que pretenda exibir os seus alimentos de forma higiénica e atraente.</p><p>Com a sua prateleira intermédia de vidro, oferece espaço ampliado para exibição e arrumação, permitindo uma organização versátil dos produtos. A iluminação LED de alta potência proporciona uma visibilidade clara e realça a frescura dos artigos, enquanto minimiza o consumo de energia. O vidro temperado e dobrável facilita a limpeza e o acesso, garantindo a praticidade no dia a dia da restauração.</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, take-away, cafetarias e hotéis, esta vitrine refrigerada é perfeita para exibir uma variedade de produtos, desde sandes e saladas a sobremesas e tapas. A sua versatilidade permite que os produtos sejam apresentados diretamente na base, em cubas planas ou em tabuleiros gastronómicos GN 1/3, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio e maximizando o impacto visual dos alimentos frescos.</p><p>A capacidade de 8xGN 1/3 permite uma exposição organizada e abundante, fundamental em ambientes com elevado fluxo de clientes. A construção com isolamento eficaz e o termostato eletrónico ajustável asseguram a manutenção da temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a segurança alimentar e a frescura dos produtos durante todo o período de exposição.</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 style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"><thead><tr><th style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; text-align: left; background-color: #f2f2f2;">Característica</th><th style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; text-align: left; background-color: #f2f2f2;">Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Dimensões (LxPxA)</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1788x395x340mm</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Temperatura</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">+2°C a +6°C</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Voltagem</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">230V – 50Hz</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Gás Refrigerante</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">R600a</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Potência Frigorífica</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">180W</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Potência</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">95W</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Peso</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">60KG</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Compressor</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">HXD55MA</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Prateleiras</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">3</td></tr></tbody></table>

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pequenos-Almoços e Brunch em Hotéis: Em hotéis, esta vitrine é ideal para a apresentação self-service de queijos fatiados, charcutaria, fruta fresca cortada, iogurtes e compotas individuais durante o pequeno-almoço ou brunch. A sua capacidade para 8xGN1/3 permite uma reposição rápida e organizada, mantendo os produtos à temperatura ideal (+2°C a +6°C) e com uma apresentação impecável que convida ao consumo., Balcão de Tapas e Petiscos em Cafetarias e Bares: Numa cafeteria ou bar com oferta de tapas e petiscos, a vitrine refrigerada é crucial para expor, de forma apelativa e segura, pratos como salada de polvo, pataniscas de bacalhau frias, saladas de grão com bacalhau, ou sanduíches gourmet. A iluminação LED realça a frescura dos ingredientes, enquanto o acesso facilitado pelo vidro temperado dobrável agiliza o serviço em horas de pico, minimizando o tempo de espera do cliente., Linha de Montagem de Saladas e Sanduíches em Restaurantes e Take-away: Para restaurantes ou estabelecimentos de take-away especializados em saladas personalizadas ou sanduíches, esta vitrine serve como estação de preparação e exposição. Os compartimentos GN1/3 podem conter diferentes ingredientes (alfaces, tomate, queijo, frango desfiado, molhos) mantidos refrigerados, permitindo que o chef ou operador monte os pedidos à frente do cliente, garantindo a frescura e a personalização, e acelerando o processo de serviço.

Uso Profissional - Introdução

A vitrine refrigerada expositora 8xGN1/3 de bancada é um equipamento fundamental para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que procure otimizar a exposição de alimentos frescos, garantindo a sua conservação a temperaturas controladas e a máxima atratividade visual. Concebida para integrar-se harmoniosamente em balcões de serviço, esta vitrine permite uma apresentação higiénica e eficiente de uma vasta gama de produtos, desde saladas e tapas a sobremesas, impactando diretamente a experiência do cliente e a rentabilidade do negócio através da venda por impulso.

Marca

SAYL

Modelo

SLSK28P

EAN

8436630924218

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade 8xGN1/3, ideal para exposição de alimentos frescos. Design elegante, iluminação LED e temperatura de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine, concebida para bancada, oferece uma solução elegante e funcional para a exposição de produtos frescos. O seu design dinâmico permite uma circulação de ar eficiente, evitando a expulsão de ar quente para o cliente ou utilizador. É a escolha perfeita para realçar a qualidade dos seus produtos e incentivar a venda por impulso em qualquer ambiente profissional.

Equipada com uma prateleira intermédia em vidro, a vitrine proporciona uma área de exposição otimizada, permitindo diversas configurações. A iluminação de última geração, com LEDs de alta potência e luz fria, garante uma visibilidade excepcional dos alimentos, com uma vida útil prolongada e um consumo energético mínimo. O vidro temperado e dobrável facilita o acesso para reposição e limpeza, assegurando a máxima higiene e praticidade, elementos cruciais em estabelecimentos de hotelaria e restauração.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a cafetarias e snack-bares. A sua capacidade de 8xGN 1/3 torna-o perfeito para apresentar uma variedade de tapas, sanduíches, saladas, sobremesas ou sushis, mantendo-os na temperatura ideal entre +2°C e +6°C. A flexibilidade de uso, podendo ser utilizada com ou sem tabuleiros, ou com cubas planas ou tabuleiros gastronómicos GN 1/3 x 40, adapta-se a diferentes necessidades de apresentação.

A versatilidade deste equipamento permite uma adaptação rápida a diferentes conceitos de negócio, focando-se na frescura e apresentação dos alimentos. O termostato eletrónico ajustável assegura o controlo preciso da temperatura, garantindo a segurança alimentar e a manutenção da qualidade dos produtos expostos. A refrigeração estática otimiza a conservação de produtos delicados, mantendo a sua textura e sabor intactos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1788x395x340mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W

Característica	Valor
Potência	95W
Peso	60KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade, oferecendo um espaço generoso para exposição de diversos produtos.

Que tipo de iluminação utiliza e quais as suas vantagens?

Utiliza iluminação LED de alta potência com luz fria, o que proporciona uma excelente visibilidade dos produtos, tem uma vida útil prolongada e consome pouca energia.

É possível ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, o termostato eletrônico permite ajustar a temperatura de forma precisa, mantendo-a entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos frescos.

Qual o tipo de vidro utilizado e quais as suas características?

O vidro é temperado e dobrável, o que não só oferece maior segurança e durabilidade, como também facilita o acesso para a reposição e limpeza dos produtos.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeita para diversos estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, snack-bares e hotéis, onde a apresentação eficiente e a conservação de alimentos refrigerados são cruciais.