

# 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



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada de Bancada com Grupo Remoto 1190mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLV26GRP	<b>Modelo:</b>	SLV26GRP
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630926632
<b>Peso:</b>	52 kg	<b>Dimensões:</b>	1190 x 395 x 360 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-6b-cp-gr-v26grp.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-tapas-6b-cp-gr-v26grp.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	39202

<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLV26GRP
<b>EAN</b>	8436630926632

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 1190mm, ideal para exposição de produtos frescos. Design elegante com prateleira neutra e termóstato digital.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Vantagens Profissionais

Concebida para otimizar o espaço e a apresentação dos seus produtos, esta vitrine refrigerada de bancada com grupo remoto é a solução perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restauração. O seu design contemporâneo complementa qualquer ambiente, enquanto a segunda prateleira neutra em vidro temperado maximiza a área de exposição, permitindo uma organização visualmente apelativa dos alimentos. A manutenção da temperatura ideal é assegurada por um termóstato eletrónico com leitura digital precisa, garantindo a frescura e segurança alimentar.

A pensar na durabilidade e facilidade de utilização diária, as portas deslizantes na parte traseira simplificam o acesso e a limpeza, um aspeto crucial em ambientes de cozinha profissional. O tanque embutido, sem ângulos e com dreno integrado, facilita a higiene. Além disso, os sensores eletrónicos discretos previnem manipulações indesejadas, adicionando uma camada extra de segurança. O sistema exclusivo "sem ferramentas" para remover o vidro frontal agiliza a limpeza e manutenção, poupando tempo valioso às equipas.

### Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é indispensável em cafés, pastelarias, restaurantes, snack-bares e em todas as instalações de hotelaria que exijam uma apresentação impecável e refrigeração eficiente para tapas, sobremesas, sandes ou outros itens frescos. A sua versatilidade torna-a ideal para buffets, áreas de self-service e balcões de atendimento, onde a qualidade dos produtos expostos é fundamental para atrair e satisfazer o cliente. Graças ao seu sistema de refrigeração estática, é excelente para produtos que não beneficiam de ventilação forçada.

## Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (LxPxA)	1190x395x360 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	90W
Peso	52 kg
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termóstato	F20

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de uma vasta variedade de alimentos frescos, como tapas, sandes e sobremesas, mantendo-os em perfeitas condições.

### Esta vitrine é fácil de limpar?

Sim, a vitrine foi concebida para uma limpeza fácil. Possui um tanque embutido sem ângulos e um

dreno, e o vidro frontal pode ser removido sem o uso de ferramentas, simplificando significativamente o processo de higienização.

**A vitrine tem iluminação interna?**

Sim, o equipamento integra um sistema de iluminação LED de alta potência, que proporciona luz fria e realça a exposição dos produtos, com uma vida útil prolongada e consumo energético reduzido, contribuindo para a eficiência operacional.

**É possível ajustar a temperatura?**

Com certeza, o termostato eletrônico é facilmente ajustável e apresenta uma leitura digital constante, permitindo um controle preciso da temperatura interna para se adaptar às necessidades específicas dos produtos expostos.

**Qual o tipo de sistema de arrefecimento utilizado?**

Este modelo utiliza um sistema de arrefecimento estático com grupo remoto, que proporciona uma refrigeração homogênea e eficiente, ideal para produtos delicados que necessitam de uma conservação cuidadosamente controlada.