

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

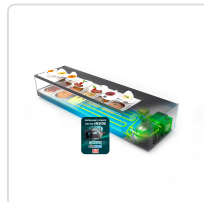
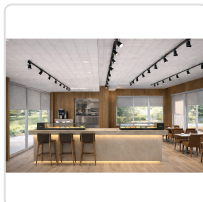


Vitrine Refrigerada de Pias GN 1/3 - VTLG6GR

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6GR	Modelo:	SLVTLG6GR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924836
Peso:	45 kg	Dimensões:	1175 x 385 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-vtlg6gr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-vtlg6gr.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-vtlg6gr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-vtlg6gr-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-6b-gr-vtlg6gr-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39205
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6GR
EAN	8436630924836

Descricao Resumida

Vitrine de bancada refrigerada com grupo remoto para exposição de tapas e produtos frescos. Capacidade para 6xGN1/3, temperatura +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine de Tampas – Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição de alimentos, esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes, cafetarias e estabelecimentos de hotelaria que procuram uma solução de bancada eficiente e elegante. O controlo eletrónico da temperatura, com display digital, assegura a conservação ideal dos seus produtos, mantendo-os frescos e apetitosos. A construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente às exigências de um ambiente profissional.

A limpeza é facilitada pelo tanque embutido sem ângulos e o dreno integrado, enquanto os sensores eletrónicos ocultos protegem contra manipulações indesejadas. A iluminação LED de alta potência realça a apresentação dos alimentos, contribuindo para uma experiência visual atrativa para os seus

clientes. Com pés ajustáveis, esta montra de bancada adapta-se facilmente a diferentes espaços, oferecendo funcionalidade e flexibilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para a exibição de tapas, saladas, sobremesas e outros produtos frescos em balcões de serviço. Esta vitrine de exposição é indispensável para restaurantes, bares e hotéis que valorizam a apresentação e a preservação da qualidade dos alimentos. A sua capacidade para 6 contentores GN 1/3 torna-a versátil para diferentes necessidades, desde buffets a estações de preparação a frio. Garanta frescura e visibilidade, otimizando o seu serviço.

Características Técnicas

Dimensões	1175x385x225mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (35G)
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45KG
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Porta	DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	F20 de alta luminosidade em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 6 contentores GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a exposição de uma variedade de produtos.

Como é controlada a temperatura?

O controlo da temperatura é feito através de um termostato eletrónico ajustável, que inclui uma leitura digital constante para monitorização precisa.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o tanque embutido foi concebido sem ângulos e com um dreno integrado, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção da higiene.

Que tipo de vidro é utilizado na construção?

O equipamento é construído com vidro temperado e vidro vitrificado, resistente a choques, riscos, ácidos e detergentes comuns, garantindo durabilidade e segurança.

Possui iluminação interna?

Sim, integra um sistema de iluminação LED de alta potência e última geração, que realça a atratividade dos produtos expostos e ainda contribui para a eficiência energética.