

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

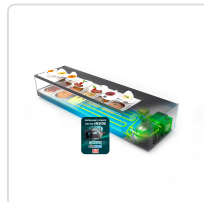
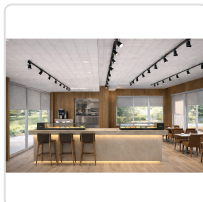


Vitrine Refrigerada de Balcão para Tapas 4x GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG4GRP	Modelo:	SLVTLG4GRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924829
Peso:	40 kg	Dimensões:	850 x 385 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-cp-gr-vtlg4grp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-cp-gr-vtlg4grp.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-cp-gr-vtlg4grp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-cp-gr-vtlg4grp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-tapas-4b-cp-gr-vtlg4grp-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39208
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG4GRP
EAN	8436630924829

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão para 4x GN 1/3, ideal para tapas. Controlo de temperatura digital (+2°C a +6°C) e iluminação LED. Design em inox e vidro temperado, fácil de limpar, com pés ajustáveis e grupo remoto.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada de balcão — Vitrine de Tapas – Principais Vantagens

Esta vitrine de bancada, concebida para exibir tapas e petiscos, é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação e conservação de alimentos frescos. Equipada com um termostato eletrónico ajustável e leitura digital, garante um controlo preciso da temperatura entre +2°C e +6°C, essencial para a segurança alimentar do seu negócio. O seu design compacto e elegante, com iluminação LED de alta potência, valoriza os produtos expostos, atraindo a atenção dos clientes.

Construída em aço inoxidável robusto e vidro temperado, oferece durabilidade e resistência ao uso diário, sendo fácil de limpar graças ao tanque integrado sem ângulos e portas deslizantes para

acesso simples. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer superfície de trabalho, tornando-a uma unidade versátil e indispensável para a sua cozinha profissional ou área de self-service.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeito para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes e cafés a snack-bares e hotéis. A sua capacidade para alojar 4 tabuleiros GN 1/3 (40mm de profundidade) torna-o ideal para a apresentação de tapas variadas, saladas, sobremesas ou outros produtos que requeiram refrigeração constante. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem um desempenho superior em ambientes de restauração de alta exigência, contribuindo para a eficiência operacional e a satisfação do cliente.

É uma mais-valia em buffets ou em áreas de serviço, promovendo uma exposição apelativa e higiénica dos alimentos, pronta para servir. A funcionalidade remota do grupo frigorífico oferece flexibilidade na instalação e minimiza o ruído no ambiente de serviço, melhorando a experiência tanto para o pessoal como para os clientes.

Características Técnicas

Dimensões	850x385x225mm
Capacidade	4x GN 1/3 (40mm)
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Potência	85W
Potência Frigorífica	180W
Gás Refrigerante	R600a (34g)
Peso	40 kg
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA (grupo remoto)
Tipo de Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in

Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes traseiras
Termostato	F20 (alta luminosidade, branco ártico)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

A vitrine tem capacidade para 4 tabuleiros gastronorm GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a exposição de uma seleção variada de tapas ou outros alimentos.

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este modelo possui um sistema de grupo remoto (plug-in) e pés ajustáveis, o que significa que não necessita de instalação complexa, estando pronta a usar após a ligação à corrente.

Como é efetuada a limpeza e manutenção do equipamento?

Concebida em aço inoxidável e com um tanque embutido sem ângulos, a limpeza é simplificada. As portas deslizantes traseiras também facilitam o acesso para uma higienização eficiente.

Que tipo de iluminação é utilizada na vitrine?

Dispõe de um sistema de iluminação LED de alta potência e última geração, que assegura uma apresentação superior dos alimentos, destacando a sua frescura e aspeto.

É possível controlar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com um termostato eletrónico ajustável que permite um controlo preciso da temperatura, que pode ser monitorizada através de um display digital de leitura constante.