

# 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

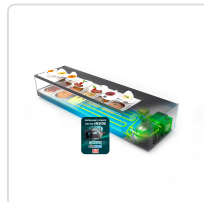
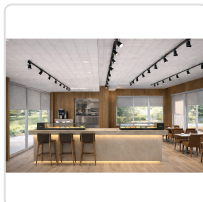


## Vitrine Refrigerada de Balcão para Tapas 4x GN 1/3

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



## Especificacoes

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

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

<b>Tipo de Vidro</b>	Temperado
<b>Portas</b>	Deslizantes traseiras
<b>Termostato</b>	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.