

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

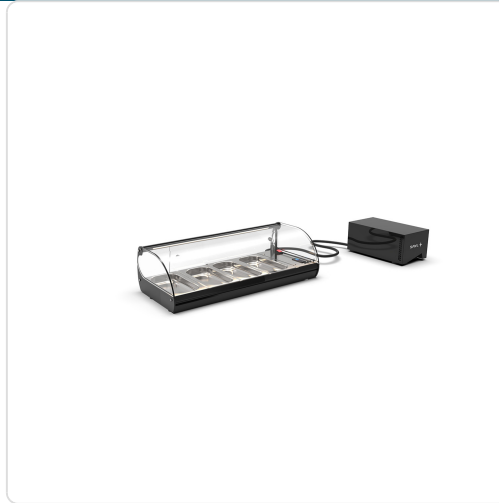


## Vitrine Refrigerada de Bancada Tapas V4GR

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLV4GR	<b>Modelo:</b>	SLV4GR
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921293
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	840 x 395 x 245 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	SAYL
--------------	------

<b>Modelo</b>	SLV4GR
<b>EAN</b>	8436630921293
<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-tapas-4b-gr-v4gr-3.jpg</a> ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	39209
<b>Estado Optimização</b>	pending

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com design moderno e elegante. Ideal para exposição de tapas e alimentos frescos com temperatura controlada (+2°C a +6°C).

## Descricao Completa

### Vitrine de Bancada — Principais Vantagens

Concebida para elevar a apresentação dos seus produtos frescos, esta vitrine refrigerada de bancada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram combinar estilo, visibilidade e funcionalidade. O seu design moderno e elegante, com vidro curvo, capta a atenção do cliente, realçando a qualidade dos alimentos expostos. A refrigeração estática otimizada assegura que as iguarias se mantêm à temperatura ideal, preservando a sua frescura e sabor.

Com características inovadoras como o termostato digital regulável e os sensores eletrónicos de segurança, terá controlo total sobre o ambiente da sua montra, garantindo a máxima higiene e proteção dos produtos. Além disso, a facilidade de limpeza é incomparável, graças ao tanque embutido sem ângulos e às portas deslizantes removíveis, que simplificam a manutenção diária e contribuem para a excelência sanitária do seu espaço. A iluminação LED de alta potência proporciona uma visibilidade superior sem afetar a temperatura.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente vocacionado para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. É uma aquisição valiosa para bares de tapas, cafés, pastelarias e restaurantes, onde a exposição atraente de alimentos é fundamental para impulsionar as vendas. Permite a conservação eficaz e a apresentação convidativa de tapas, sobremesas, sanduíches frias e outros produtos que necessitem de refrigeração constante. A sua versatilidade torna-a num elemento indispensável para qualquer negócio que preze pela qualidade e pelo impacto visual na sua mesa de trabalho ou balcão.

## Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	840x395x245 mm
<b>Capacidade</b>	4xGN1/3x40mm
<b>Temperatura</b>	+2°C a +6°C
<b>Tensão</b>	230V – 50Hz
<b>Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência Frigorífica</b>	180W
<b>Potência</b>	85W
<b>Peso</b>	40 kg
<b>Compressor</b>	HXD55MA
<b>Classe Climática</b>	Classe B
<b>Tipo de Refrigeração</b>	Estática
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Remoto
<b>Evaporador</b>	Estático
<b>Instalação</b>	Plug-in
<b>Tipo de Vidro</b>	Temperado
<b>Tipo de Porta</b>	Portas Corrediças Traseiras
<b>Termostato</b>	Brilho elevado em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para exibir

uma variedade de tapas ou outros alimentos refrigerados de forma organizada e eficiente.

## **2. Qual a gama de temperatura que a vitrine mantém?**

A vitrine de bancada mantém uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ótima dos seus produtos, crucial para a segurança alimentar e a frescura dos ingredientes.

## **3. É fácil de limpar?**

Sim, a vitrine foi concebida para uma limpeza fácil. O tanque embutido não possui ângulos que acumulem sujidade e as portas deslizantes são totalmente removíveis, simplificando a higienização diária.

## **4. A iluminação da vitrine é eficiente?**

Com certeza. Dispõe de iluminação LED de alta potência, que oferece uma luz fria e clara para realçar os seus produtos, com a vantagem adicional de ter uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo.

## **5. Onde pode ser utilizada esta vitrine?**

É perfeita para qualquer estabelecimento de restauração, como bares de tapas, cafetarias, buffets ou balcões de charcutaria, onde é necessário exibir e manter alimentos frescos acessíveis aos clientes e equipa.