

# 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

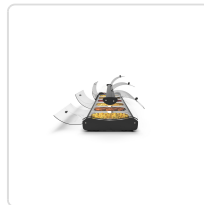
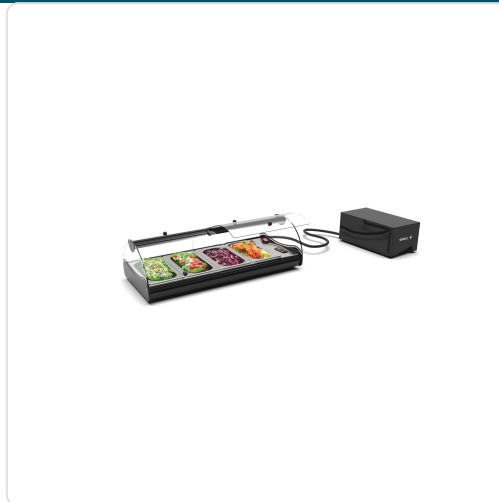


## Vitrine Refrigerada de Bancada S4GR 4xGN1/3

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLS4GR	<b>Modelo:</b>	SLS4GR
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924669
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	840 x 395 x 245 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-gr-s4gr-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-gr-s4gr-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-gr-s4gr-1-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-gr-s4gr-1-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-gr-s4gr-2-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-gr-s4gr-2-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-gr-s4gr-3-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-vt-4b-gr-s4gr-3-scaled.jpg</a> ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	39211
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLS4GR
<b>EAN</b>	8436630924669

## Descricao Resumida

Expositor refrigerado de bancada com design curvo e capacidade para 4xGN1/3, ideal para autoatendimento em restaurantes e cafés.

## Descricao Completa

### vitrine refrigerada bancada — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, cafés e estabelecimentos de restauração, este expositor refrigerado de bancada modelo S4GR eleva a apresentação dos seus produtos. O seu design em meia-lua, elegante e dinâmico, permite uma visualização otimizada dos alimentos, incentivando o autoatendimento. A iluminação LED de alta potência garante que os produtos se destaquem, enquanto o sistema de refrigeração estática, com grupo remoto, mantém a frescura ideal.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura a durabilidade e a conformidade com as normas de higiene mais exigentes. Além disso, a abertura frontal e traseira facilita tanto o acesso dos clientes quanto a reposição por parte do seu pessoal. É a combinação perfeita de funcionalidade, estética e eficiência para o seu negócio.

## Aplicações Profissionais

---

Este expositor versátil é ideal para uma variedade de estabelecimentos como pastelarias, charcutarias e bares, permitindo a exposição de espetos, entradas frias ou pequenos buffets. É uma solução prática e eficaz para manter produtos frescos e visíveis para o autoatendimento em cafeterias com serviço de refeições rápidas e hotelaria que oferece um pequeno-almoço self-service. A sua construção compacta permite uma fácil integração em diferentes espaços de balcão.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	840x395x245 mm
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Refrigerante	R600a (33g)
Potência Frigorífica	180 W
Potência Total	85 W
Voltagem	230V / 50Hz
Peso	40 kg
Compressor	HXD55MA
Sistema de Frio	Estático com grupo remoto
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes traseiras
Termostato	Digital de alta luminosidade (F20)

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade interna deste expositor refrigerado?

A vitrine tem capacidade para 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para uma organização eficiente dos seus produtos.

### Este equipamento é adequado para autoatendimento?

Sim, o design com abertura frontal foi especificamente concebido para facilitar o acesso dos clientes

aos produtos expostos, otimizando a experiência de autoatendimento.

**Como é controlada a temperatura?**

A temperatura é controlada por um termostato digital de alta luminosidade, que permite ajustar e monitorizar com precisão o intervalo de +2°C a +6°C, garantindo a conservação adequada dos alimentos.

**Qual o tipo de iluminação utilizada na vitrine?**

A vitrine incorpora iluminação LED de última geração, que oferece uma luz fria de alta potência, longa duração e um consumo energético mínimo para realçar a apresentação dos produtos.

**A manutenção do expositor é complicada?**

O sistema de fecho em aço inoxidável e as superfícies lisas facilitam a limpeza diária, enquanto o sistema de refrigeração com grupo remoto simplifica eventuais intervenções técnicas, tornando a manutenção prática e eficiente.