

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

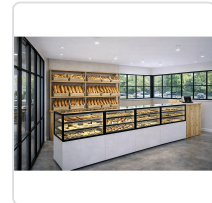


Vitrine Refrigerada Vertical 120cm Portas Duplas

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140S	Modelo:	SLIN120/80-140S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922900
Peso:	225 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140S
EAN	8436630922900

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada vertical branca com portas duplas para exposição de alimentos. 3 prateleiras ajustáveis e refrigeração ventilada, ideal para restauração.

Descrição Completa

vitrine refrigerada vertical — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus produtos refrigerados com esta vitrine expositora vertical de design profissional. Concebida para otimizar a visibilidade, oferece um controlo de temperatura rigoroso para preservar a frescura dos alimentos e bebidas. As portas frontais articuladas e as portas traseiras deslizantes garantem um acesso fácil e eficiente, ideal para ambientes de restauração movimentados.

Este equipamento combina estética moderna com funcionalidade superior, sendo uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure exibir os seus itens de forma apelativa e higiénica. A configuração vertical, juntamente com as prateleiras ajustáveis, permite uma organização versátil e adaptável às suas necessidades específicas de exposição.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é perfeita para pastelarias, cafés, snack-bares, delicatessens e outros estabelecimentos de hotelaria e restauração. É ideal para exibir uma variedade de produtos, desde bolos e sobremesas a sandes, saladas e bebidas, mantendo-os à temperatura ideal de conservação. O seu design versátil adapta-se sem dificuldade a diferentes conceitos de espaço comercial.

Seja para captar a atenção dos clientes ou para manter a qualidade dos seus produtos em áreas de self-service, este equipamento é a escolha certa. A sua construção robusta e os materiais de alta qualidade asseguram uma durabilidade prolongada e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	225 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência	905 W
Voltagem	230V-50HZ
Gama de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	SCE18MNX
Potência Refrigerante	1.500 W
Prateleiras	3 (ajustáveis)
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro duplo - Temperado - Baixa emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Frontais articuladas e traseiras deslizantes
Termóstato	B4U Touch de grandes dimensões e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?

Esta vitrine foi projetada para operar numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de diversos produtos refrigerados, garantindo a sua frescura e qualidade.

Que tipo de portas possui e quais as suas vantagens?

O equipamento está equipado com portas frontais articuladas para facilidade de acesso por parte do cliente ou operador, e portas traseiras deslizantes, que otimizam o espaço e facilitam o reabastecimento em ambientes de ritmo acelerado.

Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?

Inclui três prateleiras que são totalmente ajustáveis em altura. Esta funcionalidade oferece grande flexibilidade para organizar os produtos de diferentes tamanhos e formatos, adaptando-se às suas necessidades de exposição.

Qual o tipo de sistema de refrigeração utilizado?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilado compacto com evaporador ventilado. Este sistema garante uma distribuição uniforme do frio, mantendo uma temperatura consistente em todo o interior do equipamento.

Qual o gás refrigerante empregado neste modelo?

Esta vitrine opera com o gás refrigerante R290, em conformidade com as normas ambientais atuais. É uma opção ecológica e eficiente, contribuindo para um menor impacto ambiental e um desempenho fiável de refrigeração.