

# 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

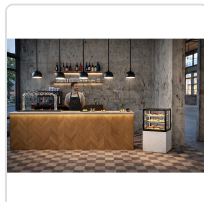
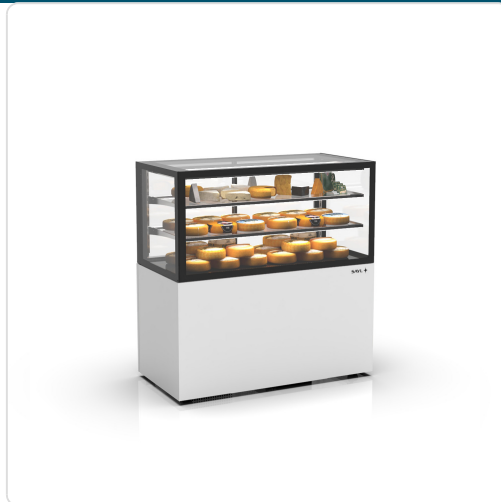


## Vitrine Refrigerada com Humidade para Produtos Delicados

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN100/50-110H	<b>Modelo:</b>	SLIN100/50-110H
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630923204
<b>Peso:</b>	150 kg		

### Imagens do Produto



## Especificações

Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/50-110H
EAN	8436630923204

## Descrição Resumida

Vitrine refrigerada vertical para produtos delicados, com controlo de humidade e portas de correr. Ideal para exposição e conservação.

## Descrição Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição assegura a preservação ideal dos seus produtos mais delicados, combinando refrigeração e controlo de humidade para manter a frescura e a qualidade. Com portas de correr traseiras, otimiza o acesso e facilita o serviço, enquanto o sistema *grab & go* frontal promove a conveniência para os seus clientes. É a solução perfeita para pastelarias, charcutarias e outros estabelecimentos que exigem condições de conservação rigorosas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e cafeterias que procuram expor produtos sensíveis à humidade e temperatura, como bolos finos, chocolates artesanais, queijos especiais ou carnes frias. A sua versatilidade e design elegante tornam-na adequada para balcões de atendimento, buffets e áreas de venda ao público, garantindo que os alimentos permaneçam atraentes e em perfeitas condições para consumo.

### Características Técnicas

Peso	150 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência	360 W

<b>Voltagem</b>	230V-50HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	2°C / 6°C
<b>Humidade Relativa</b>	40%-80% RH
<b>Compressor</b>	NEK6170Y
<b>Potência Refrigerante</b>	495 W
<b>Prateleiras</b>	2
<b>Classe Climática</b>	Classe C
<b>Tipo de Produto</b>	Refrigeração ventilada + Humidade
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Compacto
<b>Evaporador</b>	Ventilado
<b>Instalação</b>	Plug-in
<b>Tipo de Vidro</b>	Duplo temperado, baixa emissividade, térmico
<b>Tipo de Porta</b>	Traseiras deslizantes / Frontal grab & go
<b>Termostato</b>	EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

## Perguntas Frequentes

---

### Quais os tipos de produtos que esta vitrine é ideal para expor?

Esta vitrine é ideal para produtos que necessitam de controlo preciso de temperatura e humidade, como doces finos, charcutaria, queijos e iguarias que beneficiam de um ambiente controlado para manter a sua qualidade e apresentação.

### Como o sistema de controlo de humidade funciona?

O sistema de controlo de humidade integrado permite ajustar os níveis entre 40% e 80% de humidade relativa, assegurando que os produtos não sequem nem percam as suas características originais, algo crucial para a manutenção da frescura.

### A vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, o design da vitrine contempla a facilidade de limpeza para o uso diário em ambientes profissionais. As superfícies e os componentes são acessíveis, simplificando as tarefas de higiene e manutenção regulares.

### Qual é a vantagem do sistema de portas?

As portas de correr traseiras proporcionam acesso eficiente para a equipe, enquanto o sistema

frontal *grab & go* permite que os clientes se sirvam de forma autônoma e rápida, melhorando a experiência de compra e venda.

**É possível ajustar as prateleiras internas?**

Sim, esta vitrine vem equipada com duas prateleiras ajustáveis, conferindo flexibilidade para organizar os seus produtos de diferentes tamanhos e alturas, otimizando o espaço de exposição conforme as suas necessidades.