

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

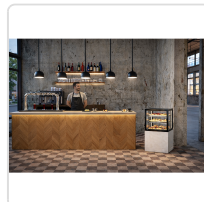


Vitrine Refrigerada IN100/50-140H-B com Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/50-140H-B	Modelo:	SLIN100/50-140H-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922849
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-b-black-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-b-black-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/50-140H-B
EAN	8436630922849

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade, duas prateleiras ajustáveis e portas de correr traseiras, ideal para produtos delicados.

Descricao Completa

Vitrine de Humidade — Principais Vantagens

Concebida para salvaguardar a frescura e a qualidade de produtos delicados, esta vitrine refrigerada assegura uma apresentação impecável e controlo preciso da humidade. Ideal para estabelecimentos que exigem o máximo rigor na conservação e exposição, o equipamento garante a integridade dos seus artigos, desde pastelaria fina a charcutaria. A sua tecnologia avançada e estrutura robusta oferecem uma solução eficiente e esteticamente agradável para qualquer espaço comercial.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, charcutarias, cafetarias e hotéis, esta unidade de exposição refrigerada é indispensável para negócios que procuram destacar produtos sensíveis à temperatura e humidade. A

vitrine encaixa-se harmoniosamente em balcões de atendimento, buffets e áreas de serviço, proporcionando uma solução de conservação eficaz e uma visibilidade superior. A sua fiabilidade e design adaptam-se tanto a ambientes de restauração rápida como a espaços gourmet de luxo.

Características Técnicas

Peso:	150 kg
Gás Refrigerante:	R600A 82G
Potência:	360 W
Voltagem:	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura:	2°C / 6°C
Intervalo de Humidade:	40%-80% RH
Compressor:	NEK6170Y
Potência Refrigerante:	495 W
Prateleiras:	2
Classe Climática:	CLASSE C
Tipo de Produto:	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração:	COMPACTO
Evaporador:	VENTILADO
Instalação:	PLUG-IN
Tipo de Vidro:	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta:	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termóstato:	Ecrã Duplo EVJ - 500 - EVCO com Controlo de Humidade

Perguntas Frequentes

1. Qual a importância do controlo de humidade nesta vitrine?

O controlo de humidade é crucial para manter a frescura e evitar a desidratação de produtos delicados, como certos artigos de pastelaria, queijos ou carnes curadas, preservando as suas características organoléticas por mais tempo.

2. Quais são as vantagens das portas de correr traseiras?

As portas de correr traseiras proporcionam um acesso fácil para o reabastecimento e para o serviço ao cliente, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço no balcão, ao mesmo tempo que minimizam a perda de frio.

3. É possível ajustar as prateleiras nesta vitrine expositora?

Sim, esta vitrine vem equipada com duas prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe personalizar a arrumação e a exposição dos seus produtos de acordo com as necessidades específicas do seu negócio.

4. Qual o tipo de vidro utilizado e os seus benefícios?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade (térmico), que isola termicamente o interior, reduzindo o consumo energético e impedindo a condensação, para uma visibilidade sempre clara dos produtos.

5. Esta vitrine pode ser utilizada em diferentes tipos de estabelecimentos?

Absolutamente. Devido ao seu design versátil e controlo preciso de temperatura e humidade, é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, charcutarias, cafés e buffets de hotelaria.