

# 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



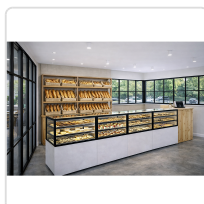
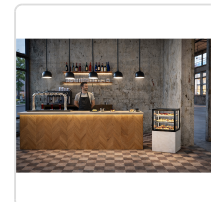
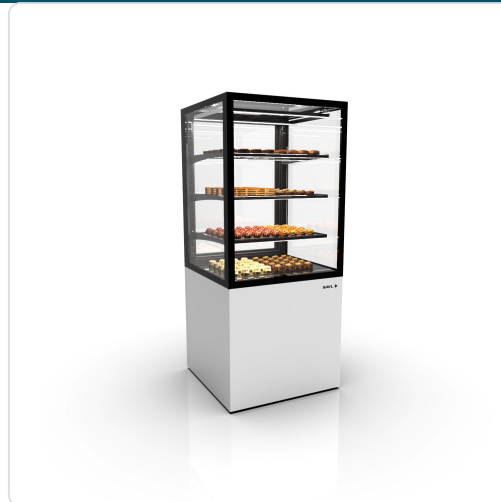
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Expositora Humidificada IN60/80-140H

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN60/80-140H	<b>Modelo:</b>	SLIN60/80-140H
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630923303
<b>Peso:</b>	115 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-1.png</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLIN60/80-140H
<b>EAN</b>	8436630923303

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade para produtos delicados. Portas deslizantes traseiras e sistema "grab & go" frontal. Inclui 3 prateleiras ajustáveis.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Humidificada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de produtos delicados, esta vitrine refrigerada assegura a conservação ideal através de um controlo preciso de refrigeração e humidade. A humidade controlada é crucial para manter a frescura e a qualidade de artigos como charcutaria, pastelaria ou pão, evitando a desidratação e prolongando a sua vida útil. A sua construção vertical com portas deslizantes traseiras e funcionalidade 'grab & go' frontal oferece uma excelente visibilidade e facilidade de acesso, otimizando a experiência do cliente e o serviço.

As três prateleiras ajustáveis permitem uma adaptação flexível do espaço de exposição, maximizando o potencial de vendas de diferentes tipos de produtos. O sistema de refrigeração eficiente garante um baixo consumo energético, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram uma apresentação apelativa e a conservação de alta qualidade para os seus produtos mais sensíveis.

## Aplicações Profissionais

---

Esta vitrine de exposição é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria, restauração e similares. Desde pastelarias, que necessitam de manter a humidade para bolos e doces frescos, até charcutarias e delicatessens, que precisam de preservar a textura e sabor de carnes curadas, a sua versatilidade é notável. É igualmente adequada para padarias, hotéis e cafetarias que desejam exibir produtos gourmet com as condições ideais de conservação. A sua robustez e design elegante adaptam-se perfeitamente a ambientes profissionais exigentes, permitindo uma integração perfeita no seu espaço comercial.

## Características Técnicas

---

<b>Peso</b>	115 kg
<b>Gás</b>	R600A 58G
<b>Potência</b>	360 W
<b>Voltagem</b>	230V-50HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	2°C / 6°C - 40%-80% RH
<b>Compressor</b>	NEK6170Y
<b>Refrigerante</b>	R600A
<b>Potência Refrigerante</b>	500W
<b>Prateleiras</b>	3
<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>	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
<b>Tipo de Porta</b>	TRASEIRA DESLIZANTE / FRONTAL G&G
<b>Termóstato</b>	Display Duplo EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

## Perguntas Frequentes

---

### Que tipo de produtos são mais indicados para esta vitrine?

Esta vitrine é ideal para produtos delicados que requerem controlo de temperatura e humidade, como doces finos, charcutaria, queijos especiais e pães frescos, garantindo que se mantêm nas melhores condições.

**Qual a importância do controlo de humidade numa vitrine refrigerada?**

O controlo de humidade é crucial para evitar a desidratação e o ressecamento dos alimentos expostos, preservando a sua textura, frescura e sabor por mais tempo, o que é um fator-chave para a satisfação do cliente.

**A vitrine é fácil de reabastecer e de aceder pelos clientes?**

Sim, o design com portas deslizantes traseiras facilita o reabastecimento pela sua equipa, enquanto a abertura frontal 'grab & go' proporciona aos clientes um acesso conveniente e rápido aos produtos.

**Como o sistema de refrigeração compacto beneficia o meu negócio?**

O sistema de refrigeração compacto oferece uma solução eficiente e de alto desempenho, otimizando o espaço interior da vitrine e garantindo uma temperatura uniforme, o que resulta em menor consumo de energia e maior durabilidade dos produtos.

**As prateleiras são ajustáveis?**

Completamente. As três prateleiras da vitrine são ajustáveis, permitindo-lhe personalizar a configuração interna para acomodar produtos de diferentes tamanhos e formatos, adaptando-se às suas necessidades de exposição e armazenamento.