

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado  
na imagem.

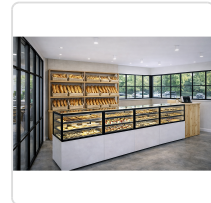


## Vitrine Refrigerada Expositora Vertical Grab & Go

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN60/50-140G-B	<b>Modelo:</b>	SLIN60/50-140G-B
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630923594
<b>Peso:</b>	100 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-1-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-1-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-1-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-1-1.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-1-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-b-black-1-2.jpg</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>	SLIN60/50-140G-B
<b>EAN</b>	8436630923594

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com sistema Grab & Go, design elegante em preto e portas deslizantes. Ideal para exposição de produtos frescos em estabelecimentos comerciais.

## Descricao Completa

### vitrine refrigerada — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada combina visibilidade otimizada e controlo de temperatura superior, sendo a solução perfeita para a exposição de produtos em ambientes profissionais. Concebida com um design moderno e elegante na cor preta, este equipamento integra-se harmoniosamente em qualquer espaço comercial, desde pastelarias a lojas de conveniência. O seu sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio, mantendo os alimentos frescos e apetecíveis por mais tempo, garantindo uma apresentação impecável. A funcionalidade *Grab & Go* na parte frontal, aliada a portas deslizantes traseiras, facilita o acesso rápido e eficiente para clientes e funcionários, otimizando o serviço e a experiência de compra.

Equipada com gás refrigerante R290, esta unidade é uma escolha ecológica e eficiente. Os seus dois níveis ajustáveis maximizam a capacidade de exposição e adaptam-se a diferentes tipos de produtos. O sistema de instalação "PLUG-IN" torna-a prática para qualquer negócio, permitindo uma ligação rápida e descomplicada. O vidro duplo temperado e de baixa emissividade, com isolamento térmico, minimiza a perda de frio, contribuindo para a eficiência energética e a manutenção da temperatura estável. O termóstato B4U Touch de grandes dimensões e alta luminosidade oferece um controlo intuitivo e preciso.

## Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que procuram uma solução de exposição refrigerada prática e sofisticada. Perfeita para cafés e pastelarias que necessitam de exibir bolos, sandes e bebidas frescas, ou para supermercados e minimercados que querem destacar a sua oferta de produtos pré-embalados prontos a consumir. É também uma excelente opção para hotéis e áreas de pequeno-almoço self-service, oferecendo aos hóspedes fácil acesso a saladas, iogurtes e frutas. A sua versatilidade e design tornam-na um ativo valioso para qualquer negócio do setor alimentar que pretenda aumentar as vendas por impulso e oferecer uma experiência de compra superior.

## Características Técnicas

<b>Peso</b>	100 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R290 (120G)
<b>Potência</b>	850W
<b>Voltagem</b>	230V-50HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	+6/+10°C
<b>Compressor</b>	SCE18MNX
<b>Potência de Refrigeração</b>	1.500W
<b>Prateleiras</b>	2
<b>Classe Climática</b>	CLASSE C
<b>Tipo de Produto</b>	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
<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>	TRASEIRA DESLIZANTE / FRONTAL G&G
<b>Termóstato</b>	B4U TÁCTIL (Grandes dimensões e alta luminosidade)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de refrigeração desta vitrine?**

A vitrine possui uma potência de refrigeração de 1.500W, assegurando um arrefecimento eficaz e constante para os seus produtos. É ideal para manter a frescura e a qualidade dos itens expostos ao longo do dia.

### **Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais os seus benefícios?**

Este equipamento utiliza gás refrigerante R290, um hidrocarboneto natural conhecido pela sua alta eficiência energética e baixo impacto ambiental. Contribui para a sustentabilidade do seu negócio, reduzindo o consumo de energia e as emissões.

### **As prateleiras são ajustáveis?**

Sim, a vitrine está equipada com duas prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe personalizar o espaço interno de acordo com o tamanho e tipo dos produtos a expor. Esta funcionalidade oferece grande flexibilidade na apresentação.

### **É fácil controlar a temperatura?**

Com um termóstato tátil B4U de grandes dimensões e alta luminosidade, o controlo da temperatura é intuitivo e preciso. Pode monitorizar e ajustar facilmente o intervalo de temperatura entre +6°C e +10°C, conforme necessário.

### **Este modelo é indicado para quais estabelecimentos?**

É particularmente adequada para pastelarias, cafés, lojas de conveniência, hotéis e todos os pontos de venda que procuram uma solução elegante e funcional para a exposição refrigerada de produtos como sanduíches, saladas, bebidas e sobremesas, com o benefício de acesso fácil para o cliente.