

# 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

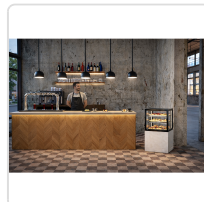


## Vitrine Vertical Refrigerada com Controlo de Humidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN100/80-140H	<b>Modelo:</b>	SLIN100/80-140H
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630923266
<b>Peso:</b>	160 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-1-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-1-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-1-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-1-1.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-1-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-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>	SLIN100/80-140H
<b>EAN</b>	8436630923266

## Descricao Resumida

Vitrine vertical refrigerada com controlo de humidade ideal para pastelarias e charcutarias. Mantém produtos delicados frescos e visíveis.

## Descricao Completa

### Vitrine Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de produtos delicados, esta vitrine refrigerada vertical mantém uma temperatura e humidade ideais, assegurando a conservação e frescura dos alimentos. O seu design elegante, com portas de correr traseiras e frente de acesso rápido, maximiza a visibilidade do produto e facilita a operação em ambientes comerciais.

A incorporação de tecnologia de refrigeração ventilada e controlo climático preciso torna este armário expositor uma solução eficiente para padarias, pastelarias ou estabelecimentos de alta gastronomia.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para estabelecimentos que necessitam de exibir produtos sensíveis à humidade e temperatura, como chocolates finos, doces, bolos decorados ou charcutaria delicada. A sua versatilidade permite que seja utilizada em hotéis, restaurantes, cafetarias e áreas de restauração rápida, onde a apresentação e a qualidade dos produtos são cruciais para a excelência do serviço.

Com três prateleiras ajustáveis, adapta-se facilmente a diferentes tipos e tamanhos de produtos, otimizando o espaço de exposição.

### Características Técnicas

<b>Peso</b>	160 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R290 120G
<b>Potência</b>	950 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>	SCE18MNX
<b>Potência de Refrigeração</b>	1470 W
<b>Prateleiras</b>	3
<b>Classe Climática</b>	CLASSE C
<b>Tipo de Produto</b>	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
<b>Sistema de Arrefecimento</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>	CORREDERAS TRASEIRAS / FRENTE GRAB & GO
<b>Termostato</b>	Display Duplo EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Qual o tipo de produtos mais indicado para esta vitrine?**

Esta vitrine é ideal para produtos que requerem controlo de humidade e temperatura, como pastelaria delicada, charcutaria fina, ou outros alimentos que necessitem de condições específicas para manter a frescura e o sabor.

### **2. Como funciona o controlo de humidade e temperatura?**

Equipada com refrigeração ventilada e um termostato de display duplo EVCO, a vitrine ajusta automaticamente os níveis de humidade (40%-80% RH) e temperatura (2°C / 6°C) para garantir as condições ideais de conservação dos alimentos.

### **3. É fácil aceder aos produtos para reposição ou limpeza?**

Sim, o design inteligente com portas de correr traseiras facilita bastante o acesso para reposição e manutenção da vitrine. Além disso, a frente de acesso rápido otimiza a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

### **4. Quantas prateleiras ajustáveis possui e qual a sua finalidade?**

A vitrine inclui três prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível do espaço de exposição. Isto possibilita acomodar produtos de diferentes tamanhos e formatos, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

### **5. Esta vitrine é adequada para qualquer tipo de estabelecimento comercial?**

Com a sua estética moderna e funcionalidades avançadas, esta vitrine é uma excelente escolha para qualquer estabelecimento de restauração que procure realçar a qualidade dos seus produtos, desde pastelarias e padarias a hotéis e restaurantes.