Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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

Vitrine Expositiva Refrigerada Vertical IN120/20-120T

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/20-120T	**Modelo:**	SLIN120/20-120T
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630923563
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto

Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-t-in120-20-120t.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-t-in120-20-120t-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-t-in120-20-120t.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-t-in120-20-120t-1.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-t-in120-20-120t-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/20-120T
EAN	8436630923563

Descricao Resumida

> Vitrine expositiva refrigerada vertical com portas deslizantes traseiras, ideal para uma apresentação atrativa e conservação perfeita de produtos em restauração.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada integra-se perfeitamente em qualquer estabelecimento de restauração, oferecendo uma solução robusta e esteticamente agradável para a apresentação de produtos. Concebida para otimizar a visibilidade, permite aos seus clientes apreciarem os artigos expostos, ao mesmo tempo que mantém as condições ideais de conservação. A sua construção vertical com portas deslizantes traseiras facilita o acesso e a reposição por parte do seu staff, garantindo um fluxo de trabalho eficiente em ambientes dinâmicos.

O design contemporâneo, aliado à eficiência de refrigeração ventilada, assegura que os alimentos e bebidas se mantêm frescos e convidativos. O sistema de controlo tátil de alta luminosidade oferece uma monitorização precisa da temperatura, contribuindo para a segurança alimentar e para a satisfação do cliente. Esta vitrine é uma aposta inteligente para quem procura aliar funcionalidade,

durabilidade e uma apresentação superior.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, delicatessens e restaurantes que pretendem exibir produtos refrigerados como sobremesas, sanduíches gourmet, saladas ou bebidas. A sua funcionalidade de refrigeração ventilada é essencial para manter a consistência e o sabor dos produtos mais delicados. O sistema de portas deslizantes traseiras é uma mais-valia em espaços onde o atendimento direto ao público é constante, otimizando a interação e o serviço.

Características Técnicas

Peso:	160 kg
Gás:	R600A 82G
Potência:	275W
Voltagem:	230V-50HZ
Gama:	Neutro
Compressor:	SCE18MNX
Potência Refrigerante:	500W
Prateleiras:	0
Classe Climática:	Classe C
Tipo de Produto:	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração:	Compacto
Evaporador:	Ventilado
Instalação:	Plug-in
Tipo de Vidro:	Vidro Duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta:	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato:	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da refrigeração ventilada desta vitrine?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do frio, mantendo todos os produtos à

temperatura ideal e prolongando a sua frescura e qualidade de forma eficaz.

As portas deslizantes traseiras influenciam a eficiência energética?
As portas deslizantes traseiras foram concebidas para minimizar a perda de frio durante o manuseamento, contribuindo para uma maior eficiência energética e um menor consumo.

Posso ajustar a temperatura facilmente nesta vitrine?
Sim, o termóstato de grande dimensão e alta luminosidade com controlo tátil B4U Touch B4U permite um ajuste preciso e intuitivo da temperatura, facilitando a adaptação às suas necessidades.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos comerciais?
Esta vitrine é ideal para estabelecimentos como pastelarias, cafés, charcutarias e restaurantes, onde a exposição atraente de produtos refrigerados é fundamental para o sucesso do negócio.

Que tipo de vidro é utilizado na construção desta vitrine?
O vidro é duplo, temperado, com baixa emissividade e tratamento térmico, garantindo isolamento superior, minimizando a condensação e realçando a visibilidade dos produtos.