

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



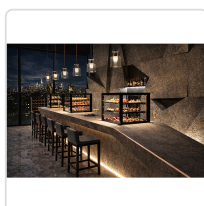
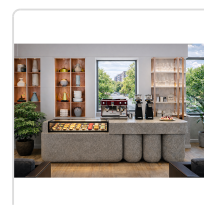
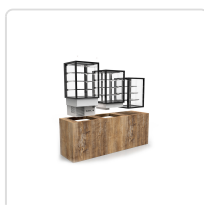
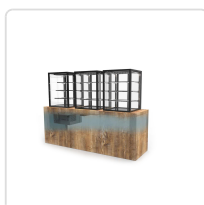
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Drop-In Encastrável 600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP60-80	Modelo:	SLDP60-80
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926205
Peso:	85 kg	Dimensões:	600 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-80.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-80-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-80-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-80.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-80-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP60-80
EAN	8436630926205

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada encastrável com sistema drop-in, ideal para buffets e restaurantes. Mantém produtos frescos com controlo tátil e design sem parafusos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para uma integração perfeita nos projetos de restauro e hotelaria mais exigentes. A sua tecnologia *drop-in* permite que seja encastrada diretamente no balcão, oferecendo um visual clean e moderno ao seu espaço. Garante uma visibilidade excepcional dos produtos expostos, graças à sua câmara de vidro de alta qualidade, mantendo as condições ideais de temperatura e humidade.

Com um design inovador, este expositor não possui parafusos visíveis, o que contribui para uma apresentação impecável dos alimentos e facilita significativamente as operações de higiene. O termóstato tátil de última geração proporciona um controlo preciso e intuitivo da temperatura, além de oferecer conectividade para monitorização remota essencial em cozinhas profissionais. É um equipamento Plug&Play, pronto a usar sem instalações complexas nem necessidade de drenagem,

ideal para otimizar o funcionamento do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Perfeita para buffets, cantinas e áreas de self-service em hotéis, restaurantes ou cafeterias, esta montra refrigerada assegura que os seus produtos se mantenham frescos e apelativos. A iluminação LED dupla em cada altura realça a apresentação dos alimentos sem criar sombras indesejáveis, captando a atenção dos seus clientes. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar o espaço interno, adaptando-se a diferentes tipos de iguarias e necessidades de exposição.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600x600x815mm
Medidas de Montagem	560x560mm
Recesso	100mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (58g)
Potência Frigorífica	500W
Potência Nominal	250W
Peso	85 KG
Prateleiras	3 unidades (vidro temperado)
Compressor	NEK6170Y
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Ventilada (Drop-in)
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Porta	Traseiras deslizantes

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine é ideal para estabelecimentos que procuram soluções de exposição integradas, como restaurantes, cafeterias, buffets e hotéis, onde a estética e a funcionalidade são prioritárias para a exibição de alimentos frescos.

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este equipamento é Plug&Play, o que significa que é entregue pronto a usar, sem a necessidade de instalações complexas ou sistemas de drenagem adicionais. Basta ligar à corrente para começar a desfrutar das suas funcionalidades.

Como é assegurada a visibilidade e frescura dos produtos?

A vitrine possui uma câmara de vidro de alta qualidade e um sistema de refrigeração ventilada potente, que garante uma temperatura uniforme entre +2°C e +6°C, preservando a frescura e o aspeto dos alimentos. A construção sem parafusos ainda melhora a visibilidade.

As prateleiras internas são ajustáveis?

Sim, o design inteligente inclui prateleiras grandes em vidro temperado, totalmente ajustáveis, que permitem adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de exposição, maximizando a capacidade e flexibilidade do display.

O termóstato é fácil de usar?

Sim, a vitrine está equipada com um termóstato tátil de última geração, que é grande e intuitivo, oferecendo um controlo de temperatura simplificado e opções de conectividade para facilitar a monitorização e gestão do equipamento.