

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

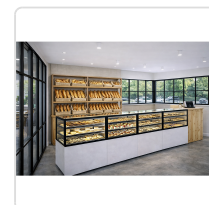
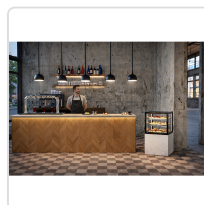
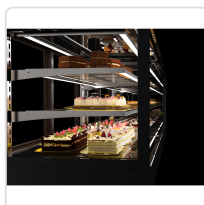
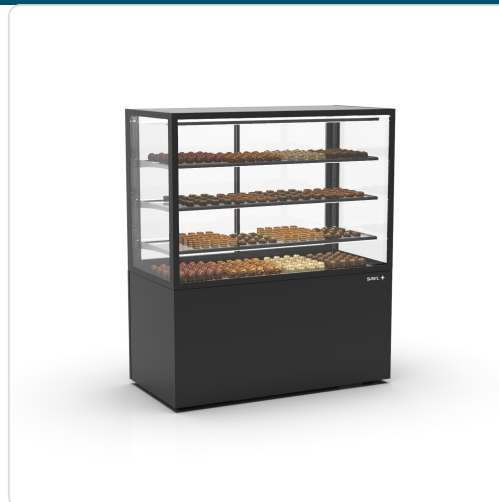


Vitrine Refrigerada Vertical com Controlo de Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140H-B	Modelo:	SLIN120/80-140H-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923297
Peso:	220 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-b-black-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-b-black-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140H-B
EAN	8436630923297

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade, três prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras para produtos delicados e frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada integra uma tecnologia avançada de controlo de refrigeração e humidade, ideal para a exposição de produtos delicados que requerem condições ambientais específicas. Garante a frescura e a qualidade dos itens expostos, proporcionando uma apresentação impecável que atrai a atenção dos seus clientes. A manutenção de um nível de humidade constante é crucial para evitar a desidratação e preservar as características originais dos alimentos, otimizando o seu tempo de frescura.

O seu design elegante e moderno, com portas deslizantes traseiras, facilita o acesso para reposição e limpeza, enquanto as prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade na disposição dos produtos. A estrutura robusta e o vidro duplo temperado de baixa emissividade contribuem para a eficiência

energética e a durabilidade do equipamento, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria ou restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde pastelarias e confeitarias que necessitam manter bolos e doces frescos e húmidos, a charcutarias e delicatessens que conservam queijos e enchidos. Bares e cafetarias que servem snacks ou sobremesas refrigeradas também beneficiarão da sua capacidade de preservação. A sua eficiência e fiabilidade fazem dela uma escolha excecional para supermercados gourmet e lojas de conveniência que desejam realçar a qualidade dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	220 kg
Gás	R290 120G
Potência	2,9A
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura e Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	SCE18MNX
Refrigerante	R290
Potência Refrigerante	1470 W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Monitor EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura e humidade que esta vitrine consegue manter?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre 2°C e 6°C, com um controlo de humidade relativa entre 40% e 80%, garantindo condições ideais para a conservação de produtos sensíveis. Esta precisão é vital para prolongar a vida útil dos alimentos expostos e manter a sua qualidade.

É fácil aceder aos produtos e fazer a manutenção da vitrine?

Sim, o design conta com portas deslizantes na parte traseira, o que facilita não só a reposição dos produtos mas também as tarefas diárias de limpeza e manutenção. A acessibilidade pensada no profissional otimiza o fluxo de trabalho e assegura um ambiente higiénico.

Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?

A vitrine é fornecida com três prateleiras que, sim, são totalmente ajustáveis. Esta característica permite adaptar o espaço interno à altura e dimensão dos produtos que pretende exibir, maximizando a capacidade de exposição conforme as suas necessidades.

Que tipo de vidro é utilizado na construção da vitrine?

A construção da vitrine incorpora vidro duplo temperado de baixa emissividade e isolamento térmico avançado. Esta tecnologia minimiza a perda de temperatura e a condensação, contribuindo para uma operação mais eficiente e uma visualização clara dos produtos em qualquer momento.

Qual o sistema de refrigeração e que tipo de gás utiliza?

Utiliza um sistema de refrigeração ventilada compacta, assegurando uma distribuição uniforme do frio e da humidade. O gás refrigerante é o R290, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental comparado a outros refrigerantes, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade. A potência refrigerante é de 1470W, garantindo um desempenho superior e fiável.