

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão Remota

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-90RZ	Modelo:	SLIN60-90RZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925642
Peso:	85 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-90rz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-90rz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-90rz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-90rz-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60-90RZ
EAN	8436630925642

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de balcão remota, ideal para estabelecimentos comerciais, com 3 prateleiras ajustáveis e portas de correr traseiras. Conserva a +2/+6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada de balcão — Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos refrigerados, esta vitrine distingue-se pela sua integração perfeita em qualquer ambiente de restaurantes, pastelarias ou estabelecimentos de hotelaria. A sua performance profissional garante a conservação ideal de alimentos, apresentando-os de forma apelativa aos clientes. Com uma estrutura pensada para a durabilidade e funcionalidade, cada elemento contribui para a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é indispensável para negócios que procuram otimizar a exposição e conservação de produtos perecíveis. De pastelarias a charcutarias, passando por bares e cafetarias, a vitrine é ideal para manter a frescura de sobremesas, sanduíches, saladas e bebidas, aumentando a atratividade visual e prolongando a vida útil dos artigos expostos. A refrigeração ventilada e a opção de compressor remoto tornam-na versátil para diversas configurações comerciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	85 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE (Não incluído)
Potência de Refrigeração	SEM GRUPO
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	É NECESSÁRIO INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER POSTERIORES
Termostato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento recomendada para esta arca expositora?

Esta vitrine foi projetada para operar numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação adequada de uma vasta gama de produtos que requerem refrigeração.

É necessário um instalador profissional para montar a vitrine?

Sim, a instalação desta vitrine expositora remota exige o serviço de um instalador qualificado, devido ao seu sistema de refrigeração complexo e à necessidade de ligação a um compressor externo.

Quantas prateleiras ajustáveis possui o equipamento?

A vitrine de balcão está equipada com 3 prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível e personalizável dos produtos a exibir, adaptando-se às necessidades específicas de cada inventário.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e recomendado para este modelo?

O gás refrigerante recomendado para esta vitrine é o R600A, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável. No entanto, o compressor deve ser adquirido separadamente e instalado pelo cliente.

As portas de correr traseiras facilitam o acesso aos produtos?

Sim, as portas de correr posteriores foram desenhadas para otimizar o acesso fácil e rápido aos produtos pelos colaboradores, melhorando a eficiência no serviço e na reposição do stock.