

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

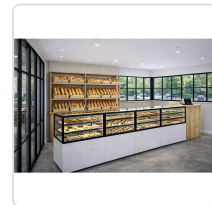


Vitrine Refrigerada Expositora 2°C/6°C Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/20-115H-B	Modelo:	SLIN120/20-115H-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922825
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-b-black-humidity-.jpg>,
<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-b-black-humidity-1-1.jpg>,
<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-b-black-humidity-.png>,
<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-b-black-humidity-1-1.png>,
<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-b-black-humidity-1-2.jpg>

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN120/20-115H-B

EAN

8436630922825

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada vertical IN120/20-115H-B preta, com portas deslizantes traseiras, controlo de temperatura e humidade aquário.

Descricao Completa

vitrine refrigerada com humidade — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Pensada para a exposição e conservação de produtos delicados, esta vitrine refrigerada vertical integra controlo preciso de temperatura entre 2°C e 6°C e humidade relativa. A sua conceção assegura que a frescura e o aspeto dos artigos expostos se mantêm inalterados, crucial para produtos de charcutaria, pastelaria fina ou outros que exijam condições climáticas específicas. A iluminação otimizada realça a apresentação dos seus produtos, convidando à compra por parte dos seus clientes.

Este expositor vertical, com portas deslizantes traseiras, facilita o acesso para o seu staff e otimiza o espaço de trabalho. Com um sistema de refrigeração compacto e evaporador ventilado, garante uma distribuição homogénea do frio. A segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos são protegidas, reduzindo o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu negócio. A sua estrutura

robusta e o design elegante adaptam-se harmoniosamente a qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Excelente para padarias, pastelarias, delicatessens, charcutarias e cafeterias que pretendam expor produtos sensíveis à temperatura e humidade. Esta vitrine é ideal para manter bolos, sobremesas, sanduíches gourmet, queijos e carnes frias em condições ideais. A sua adaptabilidade permite a integração em diferentes layouts comerciais, tanto em estabelecimentos de self-service como em balcões de atendimento, sendo uma mais-valia para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	120 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência	360 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo Temperatura/Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Potência Frigorífica	495 W
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS

Característica	Detalhe
Termostato	Duplo display EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

De que forma o controlo de humidade desta vitrine beneficia os meus produtos?

O controlo de humidade é essencial para evitar a desidratação de produtos delicados como bolos, queijos ou enchidos, mantendo a sua textura e sabor ideais por mais tempo. Isso garante uma apresentação impecável e reduz o desperdício.

Que tipo de produtos devo colocar nesta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para expor produtos que necessitam de refrigeração e um ambiente com humidade controlada, como pastelaria fina, chocolates, charcutaria, sanduíches frescas e outros alimentos gourmet.

É fácil manter esta vitrine limpa e higiénica?

Sim, o design com portas deslizantes traseiras foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção. Os materiais utilizados são de fácil higienização, conforme as normas exigidas no setor alimentar.

É possível ajustar a temperatura e a humidade conforme as necessidades específicas de cada produto?

Sim, o termostato com duplo display EVJ-500-EVCO permite um controlo preciso da temperatura e da humidade, possibilitando ajustes para otimizar as condições de conservação para diferentes tipos de produtos.

Qual a durabilidade esperada desta vitrine refrigerada?

Construída com materiais de alta qualidade como vidro duplo temperado e componentes robustos, esta vitrine é projetada para uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes, garantindo um investimento duradouro.