

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



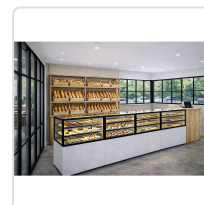
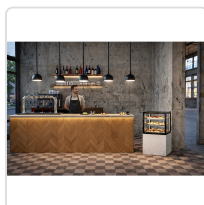
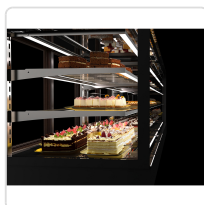
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Vertical controlo de Humidade IN120/20-115H

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/20-115H	Modelo:	SLIN120/20-115H
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922818
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/20-115H
EAN	8436630922818

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical de alta performance com controlo de humidade. Ideal para conservar produtos delicados e expor com elegância. Instalação fácil.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

A vitrine refrigerada vertical Integra-H combina refrigeração eficiente e controlo de humidade preciso, sendo ideal para a conservação de produtos delicados que exigem condições ambientais específicas. Possui portas deslizantes traseiras para facilitar o acesso e o reabastecimento na área de serviço, otimizando a logística de qualquer estabelecimento. O seu acabamento em branco confere-lhe uma estética limpa e profissional, perfeita para diversas decorações.

Este expositor vertical é concebido para garantir a máxima visibilidade dos artigos expostos, ao mesmo tempo que mantém a frescura e evita a desidratação. Fabricada com materiais de alta qualidade e com um sistema de vidro duplo temperado de baixa emissividade, oferece isolamento térmico superior e contribui para a eficiência energética do seu negócio. A tecnologia de

arrefecimento ventilado assegura uma distribuição uniforme da temperatura e humidade em todo o interior.

Aplicações Profissionais

Este equipamento destaca-se em pastelarias, padarias, charcutarias e delicatessens, onde a manutenção da humidade é crucial para preservar a qualidade de bolos, doces, queijos finos e outros artigos sensíveis. A sua capacidade de refrigeração controlada entre 2°C e 6°C, aliada a uma humidade relativa de 40%-80%, permite apresentar os seus produtos na melhor condição, cativando os clientes e aumentando as suas vendas. É uma solução robusta para qualquer negócio na restauração ou hotelaria que procure excelência na exposição e conservação.

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 Refrigerante	495 W
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	ARREFECIMENTO VENTILADO + HUMIDADE
Sistema de Arrefecimento	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO

Característica	Detalhe
Tipo de Porta	DESLIZANTE TRASEIRA / FRENTE G&G
Termostato	EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Para que tipos de produtos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine é ideal para produtos delicados que exigem controlo rigoroso de temperatura e humidade, como certos tipos de pastelaria, produtos de charcutaria fina, queijos e chocolates artesanais, que, se colocados numa vitrine normal, secariam rapidamente.

Qual é a gama de temperatura e humidade que esta vitrine oferece?

O equipamento mantém uma temperatura entre 2°C e 6°C, com um controlo de humidade ajustável de 40% a 80% de humidade relativa, assegurando as condições ideais para a conservação dos seus produtos.

As portas traseiras são realmente um benefício na operação diária?

Sim, as portas deslizantes traseiras otimizam significativamente as operações de reabastecimento e limpeza, permitindo que o pessoal acesse aos produtos de forma eficiente e sem perturbar a exposição frontal.

Este modelo é fácil de instalar ou requer alguma preparação especial?

A vitrine possui um sistema de instalação "PLUG-IN", o que significa que é fácil de instalar e colocar em funcionamento, não necessitando de ligações complexas ou de assistência técnica especializada para a montagem inicial.

O tipo de vidro utilizado na vitrine oferece alguma vantagem?

O vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico proporciona um excelente isolamento, minimizando a perda de frio e o consumo de energia, além de oferecer maior segurança e durabilidade ao equipamento.