

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



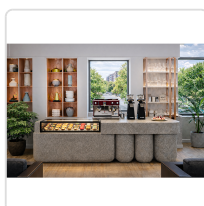
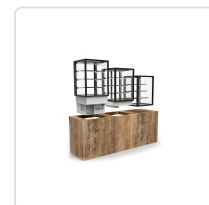
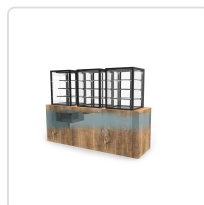
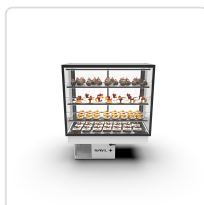
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Drop-In DP-100-80

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-80	Modelo:	SLDP100-80
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926182
Peso:	130 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-80.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-80-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-80-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-80-3.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-80.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-80
EAN	8436630926182

Descricao Resumida

Expositor refrigerado drop-in de 1000x600x815mm com prateleiras ajustáveis e termóstato tátil, ideal para integração em balcões de bar.

Descricao Completa

vitrine refrigerada drop-in — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para integração perfeita em balcões de bar, oferecendo uma solução elegante e funcional para a exposição de produtos frescos. A sua estética minimalista, sem parafusos visíveis, acentua a apresentação dos alimentos, tornando-a ideal para estabelecimentos que valorizam a visibilidade e o design.

Com um termóstato tátil moderno e intuitivo, o controlo da temperatura torna-se simples e eficiente. A iluminação LED dupla garante que os seus produtos estejam sempre no centro das atenções, sem sombras. Além disso, as prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço interno, adaptando-se às suas necessidades de exposição.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafés, pastelarias, ou qualquer negócio de hotelaria que procure uma solução de exposição refrigerada integrada e de alta qualidade. Garante a conservação ideal de alimentos como sanduíches, saladas, sobremesas e bebidas, enquanto os apresenta de forma apelativa aos clientes. A instalação simplificada, graças ao seu design *plug-and-play*, permite uma rápida operacionalização.

Características Técnicas

Dimensões	1000x600x815mm
Medidas de Montagem	960x560mm
Rebaixo	100mm
Número de Prateleiras	3
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120G)
Potência Frigorífica	1.500W
Potência	905W
Peso	130KG
Compressor	SCE18MNX
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Drop-in
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	Grande, Alta Luminosidade, Tátil B4U

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este expositor foi concebido com funcionalidade *plug-and-play*, o que significa que não necessita de instalação complexa ou drenagem. Basta ligar à corrente para começar a usar.

2. Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Pode expor uma vasta gama de produtos refrigerados, como sanduíches, saladas, sobremesas, bebidas e outros itens que necessitem de uma temperatura entre +2°C e +6°C.

3. É fácil limpar o equipamento?

Sim, a construção sem parafusos e a superfície de vidro de alta qualidade facilitam significativamente as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene sem esforço.

4. As prateleiras são ajustáveis?

Absolutamente. A vitrine possui prateleiras grandes em vidro temperado que são totalmente ajustáveis, permitindo-lhe adaptar o espaço interior conforme as dimensões dos seus produtos.

5. Como é a conectividade do termóstato?

O termóstato tátil de última geração oferece opções de conectividade para monitorização remota, permitindo um controlo ainda mais preciso e conveniente da temperatura interna.