

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

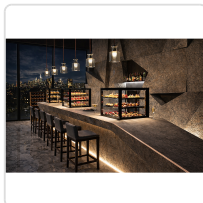
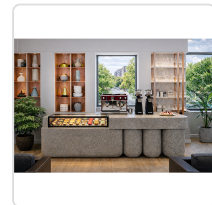
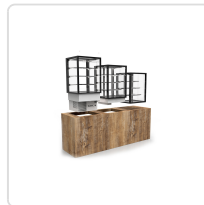
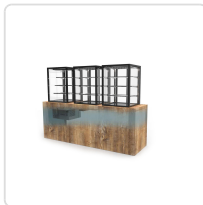
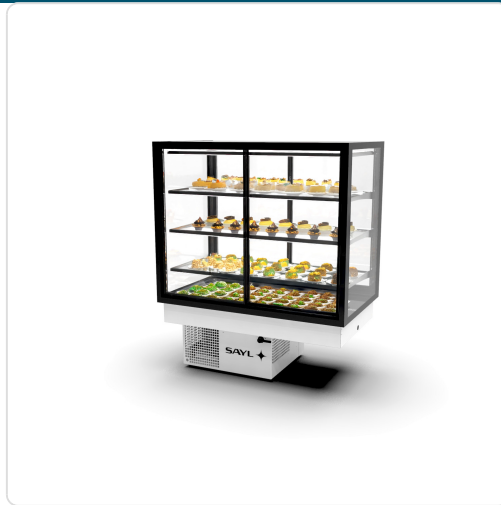


Vitrine Refrigerada Drop-In DP-100-80A

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-80A	Modelo:	SLDP100-80A
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926090
Peso:	135 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp100-80a.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp100-80a-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp100-80a-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp100-80a.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp100-80a-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-80A
EAN	8436630926090

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada Drop-In com refrigeração ventilada, ideal para exposição de alimentos em self-service. Design elegante, fácil de integrar e limpar.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para uma integração perfeita em qualquer balcão de bar ou zona de exposição, onde o impacto visual e a funcionalidade são cruciais. Com um design inovador, garante que os seus produtos estejam sempre à temperatura ideal, enquanto oferece uma visibilidade impecável, mesmo nas condições ambientais mais desafiadoras. A sua construção robusta e esteticamente agradável, sem parafusos visíveis, simplifica a limpeza e realça a apresentação dos alimentos.

O termóstato tátil de última geração proporciona um controlo preciso e intuitivo da temperatura, permitindo a conectividade para monitorização remota. Este equipamento destaca-se pela sua facilidade de instalação, sendo um sistema "Plug&Play" que não requer drenagem, o que o torna ideal para estabelecimentos que procuram soluções rápidas e eficientes. A iluminação LED dupla em

cada altura assegura que cada item exposto brilhe sem quaisquer sombras indesejáveis, realçando o apelo visual do seu expositor.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para uma vasta gama de negócios na restauração, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias. A sua capacidade de integrar-se discretamente no design do espaço torna-o versátil para a exibição de sobremesas frescas, saladas, sanduíches ou outros produtos que necessitem de refrigeração. É ideal para buffets e áreas de self-service, onde a praticidade e a apresentação são fundamentais para o sucesso, permitindo um acesso fácil e conveniente aos clientes.

A adaptabilidade das prateleiras em vidro temperado permite otimizar o espaço interior, tornando o expositor funcional para diferentes tipos e tamanhos de produtos. Seja para um pequeno snack-bar ou para um hotel de grande dimensão, a montra refrigerada cumpre os requisitos de higiene, segurança alimentar e eficiência energética, assegurando a conservação adequada dos alimentos e maximizando a sua visibilidade para atrair os clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1000x600x815mm
Medidas de Montagem	960x560mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120g)
Potência Frigorífica	1500W
Potência	905W
Peso	135kg
Nº de Prateleiras	3 unidades
Recesso	100mm
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Drop-In
Tipo de Evaporador	Ventilado

Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Traseira Deslizante e Frontal (Grab&Go)
Termóstato	Tátil de grande dimensão e alto brilho (B4U Touch B4U)
Classe Climática	Classe B

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para exibir e conservar produtos frescos como sobremesas, bolos, sanduíches e saladas, mantendo-os a uma temperatura ideal entre +2°C e +6°C. É ideal para qualquer estabelecimento que necessite de apresentar alimentos refrigerados de forma apelativa e higiénica.

2. Quais as vantagens do sistema "Plug&Play"?

O sistema "Plug&Play" permite uma instalação rápida e sem complicações. Não é necessária qualquer configuração complexa ou ligação a drenagem externa, o que significa que o equipamento pode ser utilizado logo após ser ligado à corrente, poupando tempo e custos de instalação.

3. Como posso garantir a melhor visibilidade dos produtos?

A vitrine incorpora uma câmara de vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla em cada altura, garantindo uma visibilidade perfeita e sem sombras. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem ainda maximizar a exposição dos seus produtos de forma eficaz.

4. Esta vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, o design da vitrine foi pensado para facilitar as operações de limpeza. A ausência de parafusos visíveis e a construção em vidro de alta qualidade tornam as superfícies lisas e fáceis de higienizar, contribuindo para manter os mais altos padrões de higiene no seu negócio.

5. Posso controlar a temperatura da vitrine de forma precisa?

O equipamento está equipado com um termóstato tátil de última geração, grande e intuitivo, que permite um controlo espetacular da temperatura. Este termóstato oferece, inclusivamente, possibilidades de conectividade para monitorização constante do desempenho da vitrine.