

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



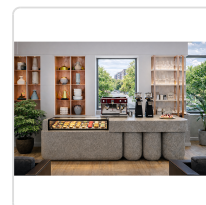
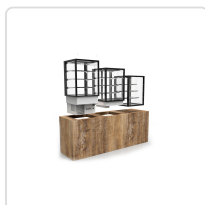
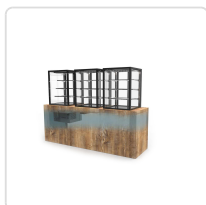
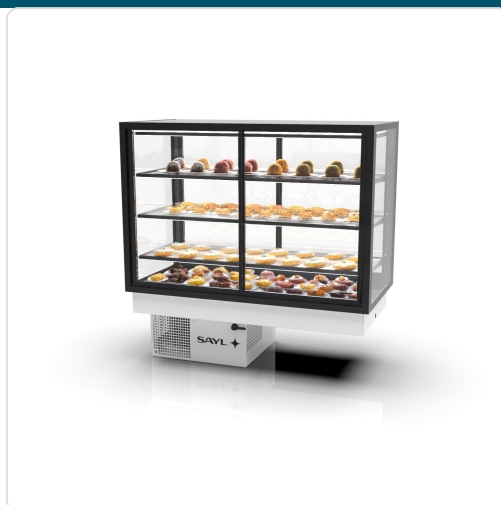
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Drop-In 1200mm para Self-Service

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP120-80A	Modelo:	SLDP120-80A
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926106
Peso:	195 kg	Dimensões:	1200 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp120-80a.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp120-80a-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp120-80a-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp120-80a.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-self-dp120-80a-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP120-80A
EAN	8436630926106

Descricao Resumida

Expositor refrigerado de encastrar com 1200mm, sistema Plug&Play, termóstato tátil e iluminação LED, ideal para a exposição de alimentos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para se integrar perfeitamente em bancadas de serviço, oferecendo uma solução sofisticada e prática para a exposição de alimentos frescos. A sua estrutura sem parafusos e vidro de alta qualidade garantem que a visibilidade dos produtos é sempre excepcional, convidando os clientes a escolher diretamente.

A tecnologia Plug&Play permite uma instalação rápida e sem complicações, ideal para espaços que procuram eficiência e versatilidade. Com um termóstato tátil intuitivo e iluminação LED dupla, esta montra proporciona uma apresentação impecável e temperaturas controladas para preservar a qualidade dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos de restauração rápida, cantinas, buffets e hotéis que necessitam de exibir produtos frios, como sobremesas, sandes ou saladas, mantendo-os à temperatura ideal. A sua capacidade de encastrar harmoniosamente no design do balcão torna-o perfeito para novas instalações ou para renovações que visam maximizar o apelo visual e a funcionalidade.

A durabilidade e a facilidade de limpeza, aliadas a um sistema de refrigeração potente, asseguram que os alimentos se mantêm frescos e apetecíveis, contribuindo para uma experiência superior do cliente e para a otimização das operações diárias em qualquer cozinha profissional. É uma adição valorosa para restaurantes que buscam excelência na exibição e conservação dos seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões	1200x600x815mm
Medidas de Montagem	1160x560mm
Rebaixo	100mm
Nº de Prateleiras	3 unidades
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120G)
Potência Frigorífica	1.500W
Potência	920W
Peso	195KG
Compressor	SCE18MNX
Sistema de Refrigeração	Ventilada (DROP-IN)
Evaporador	Ventilado
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Traseira deslizante e frontal
Termóstato	Tátil B4U de grande dimensão e brilho

Perguntas Frequentes

1. Posso instalar esta vitrine em qualquer tipo de bancada?

Sim, esta vitrine é projetada com um sistema drop-in, permitindo que seja encastrada em bancadas, garantindo uma integração estética e funcional perfeita com o seu espaço de trabalho.

2. Qual a garantia de visibilidade dos produtos com esta vitrine?

A vitrine incorpora uma câmara de vidro de alta qualidade e um design sem parafusos, assegurando uma visibilidade desimpedida e perfeita dos produtos expostos, mesmo em ambientes com variações de temperatura e humidade.

3. É necessário efetuar alguma instalação complexa para o funcionamento?

Não, o equipamento é Plug&Play, o que significa que está pronto a usar logo após a sua ligação à corrente, não exigindo instalações complexas nem sistemas de drenagem adicionais.

4. Como é feita a iluminação interna dos produtos?

A iluminação é garantida por LEDs duplos em cada altura das prateleiras, proporcionando uma luz uniforme e sem sombras que realça a apresentação dos alimentos e os torna mais apelativos.

5. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras são em vidro temperado, robustas e reguláveis em altura, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de exposição e maximizar a capacidade de arrumação.