

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

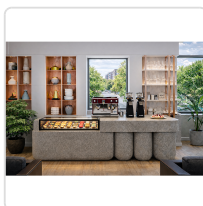
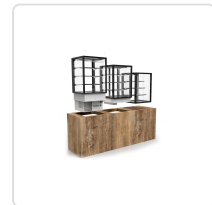
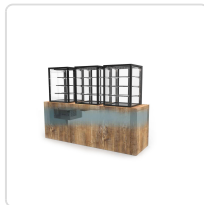
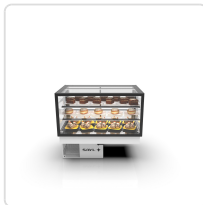


Vitrine Refrigerada Drop-In DP-100-50

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-50	Modelo:	SLDP100-50
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926151
Peso:	120 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 515 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-50.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-50-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-50-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-50-3.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp100-50.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-50
EAN	8436630926151

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada drop-in de 1000mm para encastre. Ideal para exposição de produtos frescos com visibilidade premium e design elegante. Plug&Play.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada drop-in proporciona uma integração perfeita em qualquer balcão ou área de serviço, ideal para estabelecimentos que procuram um design elegante e funcional. Com a sua câmara de vidro de alta qualidade, garante uma visibilidade excepcional dos produtos expostos, independentemente das condições ambientais. O display moderno e intuitivo facilita o controlo da temperatura, assegurando a frescura dos alimentos. Concebida para ser uma solução plug-and-play, não requer instalações complexas, permitindo uma rápida implementação no seu espaço comercial.

A visibilidade de excelência é amplificada pela construção sem parafusos, que além de manter um aspeto limpo e sofisticado, simplifica as operações de limpeza. Equipada com motores de refrigeração potentes, esta unidade assegura um desempenho consistente e eficiente, mantendo a temperatura ideal entre +2°C e +6°C. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam o

aproveitamento do espaço interno, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de produtos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, charcutarias, e cafeterias que pretendam exibir os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A sua capacidade de encastrar em balcões existentes torna-a uma escolha ideal para estabelecimentos com conceitos de self-service ou buffet, onde a apresentação é crucial. É uma ferramenta indispensável para manter iogurtes, sandes, sobremesas, ou saladas prontas a consumir, sempre à temperatura correta e com uma visibilidade superior, incrementando as suas vendas por impulso.

Características Técnicas

Dimensões	1000x600x515mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (82G)
Potência Frigorífica	500W
Potência	275W
Peso	120KG
Compressor	NEK6170Y
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERANTE VENTILADO
Sistema de Refrigeração	DROP-IN
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	B4U Touch Grande e de alto brilho
Medidas de Montagem	960x560mm

Rebaixo	100mm
Nº de Prateleiras	2 unidades

Perguntas Frequentes

1. Qual é a principal vantagem desta vitrine refrigerada para o meu negócio?

A principal vantagem é a sua capacidade de integração "drop-in" em qualquer balcão, que aliada a um design moderno e excelente visibilidade, permite uma exposição de produtos frios atrativa e eficiente, sem comprometer a estética do seu espaço, e tudo sem a necessidade de obras complexas.

2. Esta vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, o facto de ser construída sem parafusos e ter uma câmara de vidro de alta qualidade facilita a limpeza diária, garantindo um ambiente higiénico para os seus produtos e clientes. O design pensado para a praticidade minimiza o tempo despendido em manutenção.

3. É necessário um técnico especializado para a instalação do equipamento?

Não, este equipamento foi concebido com uma característica "PLUG&PLAY", o que significa que não necessita de instalação complexa ou drenagem. Basta ligá-lo à corrente e estará pronto a usar, poupando tempo e custos de instalação.

4. Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de produtos refrigerados, como sanduíches, saladas, bebidas frescas, sobremesas, ou produtos de charcutaria e pastelaria. A temperatura controlada entre +2°C e +6°C assegura a conservação adequada dos alimentos.

5. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras em vidro temperado são totalmente ajustáveis, o que lhe permite configurar o espaço interno de acordo com o tamanho e a quantidade dos produtos que pretende exhibir. Esta flexibilidade é crucial para maximizar a sua capacidade de exposição.