

# 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



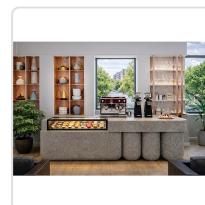
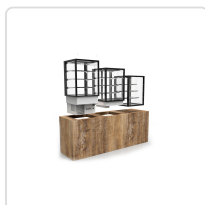
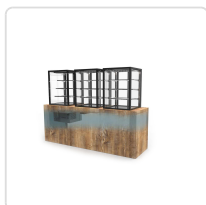
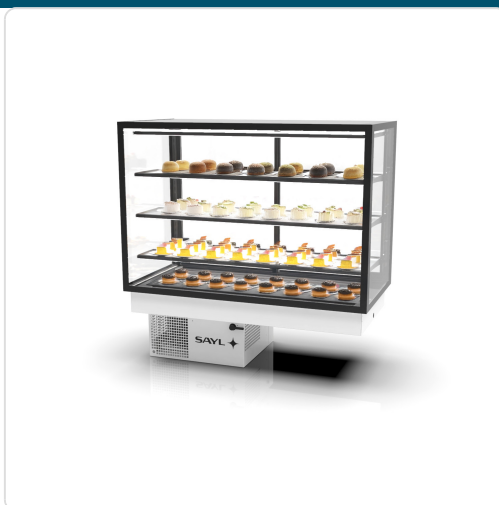
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Drop-In DP-120-20 1200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLDP120-80	<b>Modelo:</b>	SLDP120-80
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630926199
<b>Peso:</b>	190 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 600 x 815 cm

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80-1.png</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLDP120-80
<b>EAN</b>	8436630926199

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para encastrar (drop-in) com 1200mm, ideal para exposição de alimentos em buffets e restaurantes. Design sem parafusos e termóstato tátil inteligente para controlo de +2°C a +6°C.

## Descricao Completa

### Vitrine refrigerada drop-in — In — Principais Vantagens

Descubra a funcionalidade e a estética da vitrine refrigerada para encastrar, uma solução ideal para estabelecimentos que procuram integrar harmoniosamente o expositor no seu design interior. Concebida com uma câmara de vidro de alta qualidade, esta montra assegura uma visibilidade perfeita dos produtos expostos, independentemente das condições de temperatura e humidade. A sua construção inteligente, sem parafusos visíveis, não só otimiza a apresentação, como também simplifica significativamente as tarefas de limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Equipada com um termóstato tátil de última geração, a montra oferece uma utilização fácil e intuitiva, com opções de conectividade para monitorização contínua. Sendo um equipamento PLUG&PLAY, não necessita de instalação complexa ou de drenagem, estando pronta a utilizar de imediato. A

robustez do sistema de refrigeração garante um desempenho excepcional e constante, mantendo sempre os produtos frescos. Além disso, a iluminação dupla LED em cada nível proporciona uma apresentação impecável, sem sombras indesejáveis, realçando a qualidade dos seus artigos.

## Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para uma vasta gama de negócios no setor de restauração e hotelaria. Ideal para buffets, self-services, pastelarias, e áreas de charcutaria que exigem a apresentação de produtos frescos a temperaturas controladas. Graças ao seu design adaptável e à facilidade de integração, esta vitrine permite aos chefes e gerentes de estabelecimentos realçar a oferta gastronômica, ao mesmo tempo que mantém os alimentos em condições ideais de conservação. A sua eficiência e o impacto visual contribuem para uma experiência culinária superior e para o aumento da satisfação do cliente.

## Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	1200x600x815mm
<b>Medidas de Montagem</b>	1160x560mm
<b>Rebaixo</b>	100mm
<b>Temperatura</b>	+2°C a +6°C
<b>Voltagem</b>	230V – 50Hz
<b>Gás Refrigerante</b>	R290 (120G)
<b>Potência Frigorífica</b>	1500W
<b>Potência</b>	920W
<b>Peso</b>	190 KG
<b>Compressor</b>	SCE18MNX
<b>Nº de Prateleiras</b>	3 unidades
<b>Classe Climática</b>	Classe B
<b>Tipo de Produto</b>	Refrigeração Ventilada
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Drop-In
<b>Evaporador</b>	Ventilado

<b>Instalação</b>	Plug-In
<b>Tipo de Vidro</b>	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
<b>Tipo de Porta</b>	Portas Deslizantes Traseiras
<b>Termóstato</b>	B4U Tátil, Grande e de Alta Luminosidade

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a principal vantagem da vitrine para o meu negócio de restauração?**

A principal vantagem é a sua perfeita integração e a visibilidade superior dos produtos, aliada à manutenção de temperaturas ideais. Isto contribui para uma apresentação apelativa que pode aumentar as suas vendas.

### **A instalação é complexa?**

Não, este equipamento foi concebido com a funcionalidade PLUG&PLAY. Isso significa que não requer uma instalação complicada ou ligação a sistemas de drenagem, estando pronto a usar mal chega ao seu estabelecimento.

### **Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?**

Pode expor uma variedade de produtos que necessitam de refrigeração, como charcutaria, queijos, saladas, sobremesas e bebidas. A sua temperatura regulável entre +2°C e +6°C garante a frescura e segurança alimentar.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

A construção sem parafusos visíveis e a câmara de vidro de alta qualidade foram pensadas para facilitar a limpeza diária. Basta utilizar os produtos de limpeza adequados para superfícies de vidro e inox, garantindo a higiene necessária.

### **Este equipamento tem alguma funcionalidade inteligente ou conectividade?**

Sim, está equipada com um termóstato tátil de última geração, que além de ser intuitivo, oferece possibilidades de conectividade. Esta funcionalidade permite realizar tarefas de monitorização importantes para o controlo eficaz do seu stock e condições de conservação.