

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



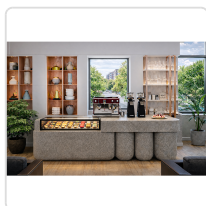
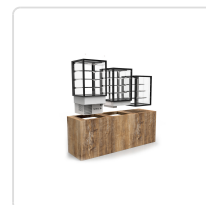
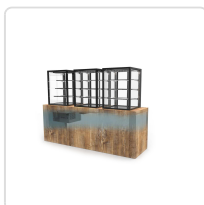
Hotelequip.pt

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLDP120-20	<b>Modelo:</b>	SLDP120-20
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630926144
<b>Peso:</b>	90 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 600 x 265 cm

### Imagens do Produto



## Especificações

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20-3.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20.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>	SLDP120-20
<b>EAN</b>	8436630926144

## Descrição Resumida

Vitrine refrigerada drop-in de 1200mm para integração em buffets e balcões, com temperatura de +2°C a +6°C, iluminação LED e termóstato tátil. Plug & Play.

## Descrição Completa

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

Concebida especificamente para uma integração perfeita em balcões de bar ou buffets, esta vitrine refrigerada assegura uma apresentação impecável dos seus produtos. Com um design inovador *drop-in*, este expositor combina funcionalidade e estética, sendo a solução ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento que se funda harmoniosamente com a decoração existente. Desfrute de perfeita visibilidade e manutenção simplificada do seu display sem parafusos expostos que possam comprometer a experiência visual.

A visibilidade contínua é garantida pela sua câmara de vidro de alta qualidade, que mantém a clareza mesmo em condições de temperatura e humidade desafiadoras, permitindo que os seus clientes apreciem os produtos antes de escolher. O termóstato tátil de última geração oferece um controlo intuitivo e conectividade para monitorização eficiente, proporcionando tranquilidade na gestão da temperatura. Além disso, o sistema *Plug & Play* elimina a necessidade de instalações

complexas ou drenagens, tornando-o funcional de imediato após a receção.

Este expositor refrigerado é robusto e está equipado com potentes grupos de refrigeração que asseguram um desempenho superior constante, mantendo os alimentos frescos e apetecíveis. A iluminação LED dupla em cada altura garante uma exibição perfeita dos itens, eliminando sombras indesejáveis e realçando a qualidade dos produtos. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço interior, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de apresentação.

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é excelente para restaurantes, pastelarias, hotéis e cafetarias que pretendam expor produtos frescos como sandes, sobremesas, bebidas ou saladas de forma atraente e higiénica. O seu design versátil permite a integração em diferentes ambientes, desde buffets self-service até balcões de atendimento direto ao cliente, otimizando o espaço e a eficiência operacional. É perfeito para manter os alimentos na temperatura ideal durante todo o período de serviço, garantindo a sua frescura e segurança alimentar, um dos parâmetros críticos para qualquer negócio de restauração.

Adicionalmente, a facilidade de limpeza e a ausência de elementos visíveis de fixação tornam-no uma escolha prática para ambientes com alta rotatividade, onde a higiene e a rapidez na manutenção são cruciais. Ao optar por esta montra, investe não só na apresentação dos seus produtos, mas também na otimização dos processos diários, resultando numa melhor experiência tanto para a equipe de serviço quanto para os clientes. A adaptação a diferentes conceitos de ementa e oferta, graças às prateleiras ajustáveis, potencia a sua utilidade em negócios em constante evolução.

## Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxÁ)</b>	1200x600x265mm
<b>Medidas de Encaixe</b>	1160x560mm
<b>Recuo</b>	100mm
<b>Peso</b>	90 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R290 (82g) ou R600A
<b>Potência Frigorífica</b>	500W
<b>Potência Elétrica</b>	230W/275W
<b>Voltagem</b>	230V – 50Hz
<b>Temperatura</b>	+2°C a +6°C

<b>Compressor</b>	NEK6170Y
<b>Prateleiras</b>	2 (vidro temperado, ajustáveis)
<b>Classe Climática</b>	Classe C
<b>Tipo de Refrigeração</b>	Ventilada (drop-in)
<b>Evaporador</b>	Ventilado
<b>Instalação</b>	Plug-in (pronto a usar)
<b>Tipo de Vidro</b>	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
<b>Tipo de Portas</b>	Deslizantes traseiras
<b>Termóstato</b>	Tátil grande, alta luminosidade, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

### 1. É fácil instalar esta montra refrigerada?

Sim, este equipamento foi concebido com a tecnologia *Plug & Play*, o que significa que não requer instalação complexa nem drenagem. Basta conectá-lo à corrente elétrica e estará pronto a utilizar no seu estabelecimento.

### 2. Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine refrigerada é ideal para a exposição de produtos frescos que necessitam de refrigeração, como pastelaria fina, sandes, bebidas, saladas, charcutaria ou vegetais. As prateleiras ajustáveis permitem adaptar o espaço para diversas alturas de produtos.

### 3. Como é garantida a visibilidade dos produtos?

A visibilidade é otimizada por uma câmara de vidro de alta qualidade com construção sem parafusos, garantindo uma visão desobstruída dos alimentos. Além disso, a iluminação LED dupla em cada nível elimina sombras e realça a apresentação dos itens.

### 4. Qual é a manutenção necessária para este equipamento?

A manutenção é simplificada graças à sua construção sem parafusos expostos, facilitando consideravelmente as operações de limpeza da superfície de vidro. A tecnologia de conectividade do termóstato também permite monitorizar remotamente o desempenho para manutenção preventiva.

### 5. Este equipamento é adequado para um ambiente de buffet self-service?

Absolutamente. O design *drop-in* desta vitrine foi pensado para ser incorporado em balcões de buffet, tornando-a perfeita para ambientes self-service onde a apresentação refrigerada dos alimentos é fundamental. Ajuda a criar um ambiente convidativo e funcional para os clientes.