

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

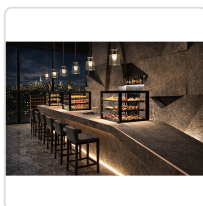
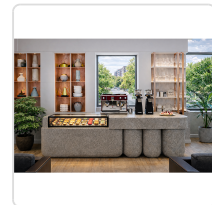
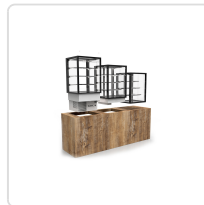


Vitrine Refrigerada Drop-In 600x600x815mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP60-80G	Modelo:	SLDP60-80G
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926137
Peso:	85 kg	Dimensões:	600 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-grab-go-dp60-80g.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-grab-go-dp60-80g-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-grab-go-dp60-80g-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-grab-go-dp60-80g.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-grab-go-dp60-80g-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP60-80G
EAN	8436630926137

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada plug&play para encastrar em balcões. Visibilidade perfeita e termostato tátil, ideal para exposição de alimentos frescos.

Descricao Completa

vitrine refrigerada drop-in — Expositor de Refrigeração – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada drop-in proporciona uma integração perfeita em qualquer balcão de bar ou buffet. Desenvolvida para estabelecimentos que procuram um expositor moderno e discreto, assegura uma visibilidade excepcional dos produtos, elevando a experiência do cliente. A construção robusta e a tecnologia de refrigeração avançada garantem a preservação ideal dos alimentos, mantendo-os frescos e apetecíveis por mais tempo.

Com um design minimalista e totalmente isento de parafusos, facilita significativamente as operações de limpeza e manutenção. O termostato tátil de última geração oferece um controlo intuitivo e conectividade para monitorização remota. Além disso, a sua configuração plug&play permite uma instalação rápida e sem complicações, ideal para ambientes de restauração movimentados.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de alta gama que necessitam de apresentar produtos frescos de forma elegante e funcional. É particularmente adequado para buffets, áreas de pequeno-almoço e balcões de self-service, onde a estética e a conservação dos alimentos são cruciais. A sua capacidade de "grab&go" com acesso frontal torna-o ideal para lojas de conveniência, cafetarias e pastelarias que servem uma clientela exigente.

A versatilidade deste equipamento permite a exposição de uma vasta gama de artigos, desde sobremesas frias, saladas, sandes e bebidas, até mariscos e charcutaria. A iluminação LED dupla garante que cada item seja realçado, atraindo a atenção e incentivando a compra por impulso. A sua capacidade de adaptação a diferentes necessidades de exposição torna-o um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade e a apresentação.

Características Técnicas

Dimensões	600x600x815mm
Medidas de Montagem (Drop-in)	560x560mm
Temperatura	+6°C a +10°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120g)
Potência Frigorífica	1.500W
Potência	850W
Peso	85KG
Nº de Prateleiras	3 (vidro temperado)
Compressor	SCE18MNX
Tipo de Refrigeração	Ventilada (DROP-IN)
Evaporador	Ventilado
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Traseira Deslizante / Frontal Grab&Go

Termostato	Tátil de Dimensão Grande e Alto Brilho (B4U Touch B4U)
Iluminação	LED Duplo em cada Nível
Rebaixo	100mm
Classe Climática	CLASSE B

Perguntas Frequentes

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

Esta vitrine é ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução integrada para a exposição de doces, sobremesas, saladas ou outras iguarias que necessitem de refrigeração. O seu design "drop-in" permite uma instalação elegante em balcões existentes.

2. Quais as vantagens do sistema "Plug&Play" e da construção sem parafusos?

O sistema "Plug&Play" permite uma instalação imediata e sem complicações, não exigindo drenagem ou configurações complexas. A construção sem parafusos não só melhora a visibilidade dos produtos, mas também simplifica a limpeza diária, garantindo os mais altos padrões de higiene.

3. Como funciona a iluminação interna para realçar os produtos expostos?

Este expositor possui iluminação LED dupla em cada altura, garantindo que todos os produtos estejam perfeitamente iluminados e sem sombras, tornando-os mais apelativos para os clientes. Esta característica é crucial para maximizar as vendas e a atratividade visual.

4. Onde posso verificar as medidas de montagem e a necessidade de rebaixo?

As medidas de montagem para o método "drop-in" são 560x560mm, e é necessário um rebaixo de 100mm. Estas informações são cruciais para a correta integração da vitrine no seu balcão e devem ser consideradas antes da instalação.

5. Quais são as principais funcionalidades do termostato e a importância da conectividade?

O termostato tátil de última geração é fácil de usar e permite um controlo preciso da temperatura. A conectividade integrada possibilita a monitorização remota, o que é fundamental para garantir a segurança alimentar e a eficiência operacional em ambientes profissionais.