

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

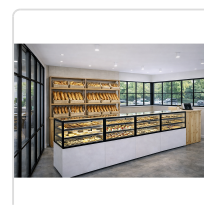


Vitrine Vertical Refrigerada c/ Controlo de Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/50-110H-B	Modelo:	SLIN120/50-110H-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923235
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-b-black-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-b-black-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/50-110H-B
EAN	8436630923235

Descricao Resumida

Vitrine vertical refrigerada para exposição, com controlo de humidade preciso, 2 prateleiras ajustáveis e portas traseiras deslizantes.

Descricao Completa

vitrine refrigerada com humidade — Vitrine Vertical Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora climatizada é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de manter produtos delicados na temperatura e humidade perfeitas. Concebida para otimizar a conservação e exposição de artigos sensíveis, garante frescura prolongada e apresentação impecável. A sua engenharia avançada oferece um controlo fiável das condições internas, protegendo a qualidade dos seus produtos e satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, chocolaterias, charcutarias finas e qualquer loja gourmet, esta vitrina frigorífica é indispensável. O seu design e funcionalidade adaptam-se a ambientes onde a visibilidade do produto é crucial, sem comprometer as condições de armazenamento. A presença de portas traseiras deslizantes facilita o acesso para reposição de stock, enquanto o vidro duplo temperado assegura a estabilidade térmica e a segurança. É a escolha adequada para negócios que valorizam a excelência na exibição e preservação de iguarias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	150 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência	360 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura e Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Potência de Refrigeração	500W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO TEMPERADO C/ BAIXA EMISSIVIDADE TÉRMICA
Tipo de Porta	PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES
Termostato	EVJ - 500 - EVCO c/ controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura e humidade que esta vitrine oferece?

Esta vitrine expositora opera numa faixa de temperatura de 2°C a 6°C, com controlo de humidade entre 40% e 80% RH, ideal para produtos que exigem condições específicas.

É fácil acesso para a reposição de produtos?

Sim, o design otimizado inclui portas traseiras deslizantes, que permitem um acesso rápido e eficiente para abastecer a vitrine sem perturbar os clientes ou a temperatura interna.

Que tipo de produtos são mais adequados para esta vitrine?

Esta vitrine é perfeitamente adequada para a exposição de produtos delicados como pastelaria fina, chocolates artesanais, queijos e charcutaria gourmet, que requeiram controlo preciso da humidade.

O consumo energético da vitrine é elevado?

Com uma potência de 360W e gás refrigerante R600A, esta vitrine foi concebida para um funcionamento eficiente, equilibrando um desempenho robusto com um consumo energético controlado.

A vitrine é adequada para qualquer tipo de estabelecimento comercial?

Sim, a sua instalação plug-in e o seu design versátil tornam-na ideal para uma vasta gama de estabelecimentos B2B, incluindo restaurantes, cafés, hotéis e lojas de especialidades alimentares.