

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

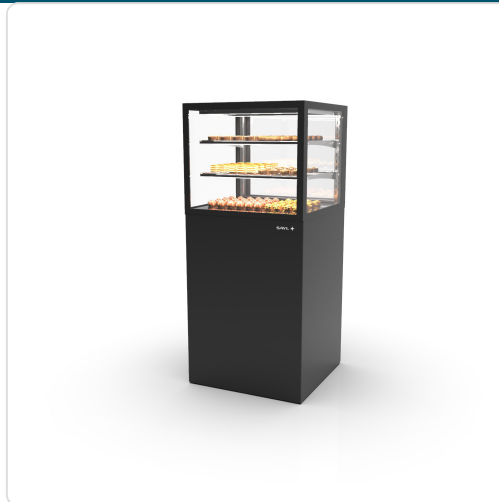


Vitrine Refrigerada Vertical com Controlo de Humidade Preto

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-140H-B	Modelo:	SLIN60/50-140H-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922887
Peso:	110 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in60-50-140h-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in60-50-140h-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in60-50-140h-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in60-50-140h-b-black-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in60-50-140h-b-black-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-140H-B
EAN	8436630922887

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade, cor preta, portas deslizantes traseiras e duas prateleiras ajustáveis para produtos delicados.

Descrição Completa

Concebida para a excelência na exposição e conservação de produtos delicados, esta vitrine refrigerada vertical integra um avançado sistema de controlo de humidade, essencial para manter a frescura e a qualidade dos itens expostos. A sua estética em preto confere um toque de sofisticação a qualquer ambiente comercial, destacando-se em pastelarias finas, charcutarias gourmet ou estabelecimentos de hotelaria que valorizam a apresentação impecável.

Vitrine refrigerada com humidade — Vitrine de Exposição — Principais Vantagens

Esta unidade expositora vertical oferece uma refrigeração eficiente aliada a um controlo preciso da humidade, ideal para bens que exigem condições específicas para a sua preservação. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reposição de stock e manutenção, enquanto as prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível do espaço interno, adaptando-se a

diferentes tamanhos e tipos de produtos.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de frio torna-o perfeito para uma ampla gama de negócios no setor de restauração. Desde cafeterias e pastelarias que expõem bolos e sobremesas, até charcutarias e delicatessens que conservam queijos e enchidos, ou mesmo hotéis e buffets que necessitam de manter alimentos frescos e apetitosos. A sua capacidade de controlo de humidade é particularmente benéfica para padarias e confeitarias, onde a manutenção da textura dos produtos é crucial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	110 kg
Gás Refrigerante	R600A 58G
Potência	250W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura e Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Potência Refrigerante	495 W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Arrefecimento	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO

Característica	Detalhe
Tipo de Porta	PORTAS CORREDIÇAS TRASEIRAS
Termóstato	Display duplo EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi concebida para produtos delicados que necessitam de controlo de refrigeração e humidade, como pastelaria fina, chocolates, queijos especiais ou charcutaria. As suas características ajudam a preservar as qualidades organolépticas.

2. Como funciona o sistema de controlo de humidade?

O sistema de controlo de humidade integrado permite ajustar e manter níveis ideais de humidade entre 40% e 80% RH. Isto é crucial para evitar que os produtos sequem, garantindo a sua frescura e textura por mais tempo.

3. A manutenção e limpeza da vitrine são complexas?

Não, a vitrine foi desenhada para uma manutenção e limpeza simplificadas. Possui sistema de refrigeração compacto e evaporador ventilado, que, combinados com as portas deslizantes traseiras, facilitam o acesso e a higiene diária.

4. Quais são as vantagens das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes na parte traseira oferecem conveniência e eficiência no serviço, permitindo que os operadores acedam facilmente aos produtos sem perturbar a exposição frontal. Minimizam também a perda de frio, contribuindo para a eficiência energética.

5. Onde esta vitrine pode ser instalada?

Graças ao seu design "plug-in" e acabamento em preto, adapta-se perfeitamente a diversos espaços comerciais. É ideal para cafetarias, restaurantes, hotéis, padarias e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de exposição refrigerada elegante e funcional.