

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

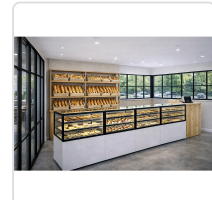
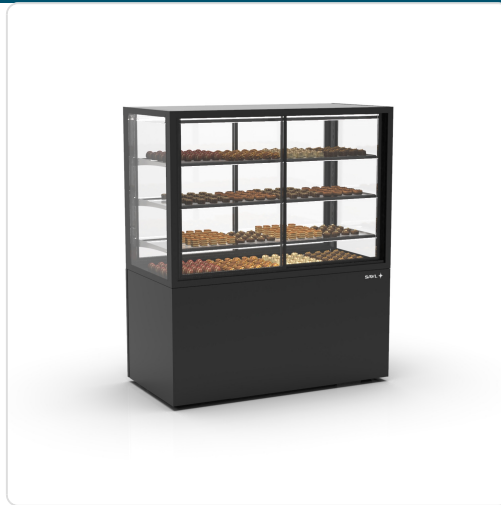


Vitrine Refrigerada Expositora 2°C/6°C Porta Deslizante

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140HA-B	Modelo:	SLIN120/80-140HA-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923167
Peso:	225 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-b-black-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-b-black-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140HA-B
EAN	8436630923167

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada expositora vertical com controlo de humidade, ideal para produtos delicados. Inclui 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada — Destaques do Produto

Esta vitrine refrigerada integrada com controlo de humidade é a solução ideal para a exposição de produtos delicados que requerem condições específicas de conservação. O seu design vertical e funcionalidade avançada garantem que os seus produtos se mantenham frescos e apelativos, otimizando a experiência do cliente. Fabricado com materiais de alta qualidade, este equipamento assegura durabilidade e fiabilidade no seu funcionamento diário, contribuindo para a eficiência do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para estabelecimentos de restauração, pastelarias, delicatessens e bares que necessitem de expor alimentos frescos como sobremesas, charcutaria fina ou produtos de pastelaria com controlo de humidade. A exposição vertical dos produtos, aliada às portas deslizantes traseiras, facilita o acesso para reposição e atendimento, tornando-a numa peça central em qualquer ambiente comercial. É uma mais-valia para a sua equipa e para a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	225 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência	2,9A
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura e Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	SCE18MNX
Potência de Refrigeração	1470 W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	VENTILATED COOLING + HUMIDITY
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILATED
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRA DESLIZANTE & FRONTAL
Termostato	Display duplo EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama ideal de temperatura e humidade para esta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para operar numa gama de temperatura entre 2°C e 6°C, com um nível de humidade controlada entre 40% e 80% RH, ideal para produtos sensíveis.

2. O vidro frontal é resistente a impactos?

Sim, o vidro frontal é de tipo duplo, temperado, com baixa emissividade e isolamento térmico, proporcionando maior segurança e eficiência energética.

3. É fácil realizar a manutenção ou limpeza deste equipamento?

O sistema de arrefecimento compacto e o design com portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para limpeza e manutenção de rotina, assegurando a higiene necessária.

4. Quantas prateleiras inclui esta vitrine e são ajustáveis?

A vitrine inclui 3 prateleiras ajustáveis, permitindo flexibilidade na organização e exposição dos seus produtos de forma eficiente.

5. Pode ser utilizada para diferentes tipos de produtos?

Devido ao seu controlo de temperatura e humidade, é versátil para a exposição de diversos produtos delicados, desde pastelaria a charcutaria, mantendo a sua qualidade.