

# 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

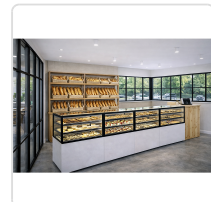
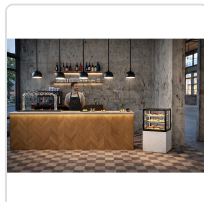


## Vitrine Refrigerada com Controlo de Humidade IN120/80-140HA

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN120/80-140HA	<b>Modelo:</b>	SLIN120/80-140HA
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630923150
<b>Peso:</b>	225 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-1-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-1-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-1-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-1-1.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-1-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in120-80-140ha-humidity-1-2.jpg</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>	SLIN120/80-140HA
<b>EAN</b>	8436630923150

## Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e a apresentação impecável dos seus produtos mais sensíveis com este balcão expositor refrigerado com controlo de humidade. Este equipamento foi concebido para ambientes profissionais e responde às necessidades da restauração moderna, combinando funcionalidade avançada com um design elegante. A sua capacidade de manter um ambiente controlado, tanto em temperatura quanto em humidade, é crucial para a conservação ideal de artigos delicados.

Com um sistema de refrigeração ventilada compacto e um evaporador ventilado, esta vitrine garante uma distribuição uniforme do frio e da humidade, protegendo os alimentos da desidratação. O seu termostato digital com controlo de humidade permite um ajuste preciso, enquanto o vidro duplo

temperado de baixa emissividade oferece excelente isolamento térmico, contribuindo para a eficiência energética do seu estabelecimento.

## Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para confeitarias, pastelarias, cafés, delicatessens e supermercados que requeiram a exposição de produtos que precisam de um controle rigoroso de temperatura e humidade. É a solução perfeita para exibir bolos finos, sobremesas delicadas, charcutaria de alta qualidade ou artigos de padaria que necessitem de refrigeração e humidade para manter a sua textura e sabor originais. A sua porta traseira deslizante facilita o acesso para reposição e manuseamento, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional ou área de serviço.

## Características Técnicas

Peso	225 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência	950 W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	2°C / 6°C
Controlo de Humidade	40%-80% RH
Compressor	SCE18MNX
Potência de Refrigeração	1470 W
Prateleiras	3 ajustáveis
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Refrigeração	VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO – TEMPERADO – BAIXA EMISSIVIDADE – TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRA DESLIZANTE E FRONTAL

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a importância do controlo de humidade nesta vitrine?

O controlo de humidade é crucial para manter a textura e a frescura de produtos delicados, como bolos, pastelaria fina e certos tipos de charcutaria, evitando que sequem ou que a humidade excessiva os danifique.

### 2. Onde pode ser instalada esta vitrine?

Esta vitrine tem um design plug-in, o que significa que é de fácil instalação e pode ser colocada em qualquer espaço comercial que disponha de uma tomada elétrica padrão, sem necessidade de instalações complexas.

### 3. Quais os benefícios do vidro duplo temperado de baixa emissividade?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade garante um excelente isolamento térmico, minimizando a perda de frio e o consumo de energia, além de prevenir a formação de condensação e proteger os produtos da radiação externa.

### 4. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui três prateleiras ajustáveis, permitindo flexibilidade na organização e exposição dos seus produtos, adaptando-se a diferentes tamanhos e tipos de artigos a expor.

### 5. Que tipo de gás refrigerante utiliza esta vitrine e quais as suas vantagens?

Utiliza o gás refrigerante R290, um hidrocarboneto amigo do ambiente com baixo potencial de aquecimento global (GWP), o que a torna uma opção mais ecológica e eficiente em termos energéticos.