

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

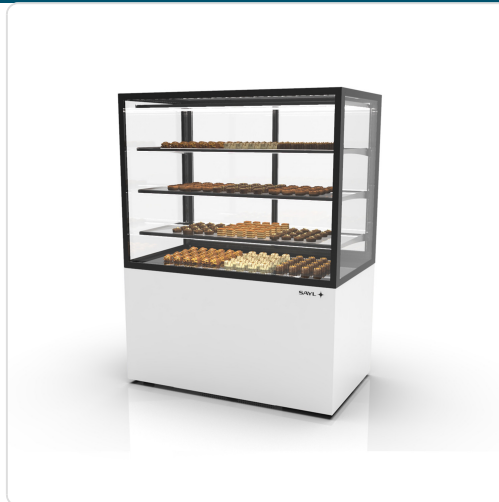


Vitrine Refrigerada Vertical com Controlo de Humidade H60

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140H	Modelo:	SLIN120/80-140H
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923280
Peso:	220 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-80-140h-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140H
EAN	8436630923280

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade, três prateleiras ajustáveis e sistema "grab & go" frontal. Ideal para pastelaria e delicatessen. Preserva a frescura sem ressecar.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada com Controlo de Humidade — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada vertical foi concebida para a conservação impecável de produtos delicados, garantindo não só a refrigeração ideal mas também um controlo de humidade preciso. É a solução perfeita para estabelecimentos que exigem a máxima frescura e apresentação dos seus artigos, desde pastelarias finas a charcutaria. A sua estrutura robusta e design inteligente asseguram eficiência energética e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração profissional.

Com um sistema de refrigeração ventilado e evaporador ventilado, mantém uma temperatura homogênea entre 2°C e 6°C. A gestão de humidade na gama de 40%-80% RH torna este balcão

expositor indispensável para produtos que requerem ambientes específicos, como determinados queijos, sobremesas ou iguarias. O acesso posterior através de portas deslizantes e o sistema frontal "grab & go" otimizam a funcionalidade para o pessoal e a conveniência para o cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria e alimentação. Encontrará utilidade em pastelarias, padarias, charcutarias, cafetarias e restaurantes de alta cozinha, onde a exposição de produtos frescos e apetitosos é crucial. É particularmente indicada para expor bolos, doces, chocolates, queijos finos, carnes curadas e outros artigos que beneficiem de um ambiente refrigerado com humidade controlada. A sua versatilidade permite uma integração harmoniosa em diferentes conceitos de espaço, valorizando a oferta e impulsionando as vendas.

Características Técnicas

Peso	220 kg
Gás	R290 120G
Potência	950 W
Voltagem	230V-50HZ
Gama de Temperatura/Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	SCE18MNX
Refrigerante	R290
Potência Refrigerante	1470 W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO

Tipo de Porta	DESLIZANTE TRASEIRA / GRAB & GO FRONTAL
Termóstato	Display Duplo EVJ - 500 - EVCO com Controlo de Humidade

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperatura e humidade que esta vitrine oferece?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre 2°C e 6°C, com um controlo de humidade que varia entre 40% e 80% RH. Ideal para a conservação de produtos que exigem condições específicas de ambiente.

2. Quais são as vantagens do sistema "grab & go" frontal?

O sistema "grab & go" frontal permite que os clientes acedam diretamente aos produtos expostos de forma rápida e conveniente, o que melhora a experiência de compra e agiliza o serviço em horários de pico.

3. É fácil de instalar este equipamento?

Sim, a instalação da vitrine é do tipo "PLUG-IN", o que significa que é de fácil e rápida configuração, bastando ligar à corrente elétrica para começar a funcionar. Não requer instalações complexas específicas, facilitando a sua mobilidade ou reorganização.

4. Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?

A vitrine integra 3 prateleiras ajustáveis. Isto permite uma flexibilidade máxima na organização dos seus produtos, adaptando o espaço interno conforme a altura e o tipo de artigo a expor, otimizando a apresentação e a capacidade.

5. Que tipo de produtos é mais adequado para esta vitrine?

Esta vitrine é perfeitamente adequada para a exposição de produtos delicados que necessitam de refrigeração e controlo de humidade, como doces finos, bolos, chocolates, charcutaria de alta qualidade, queijos especiais e outros artigos de pastelaria e delicatessen. O controlo preciso da humidade ajuda a manter a textura e o sabor.