Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

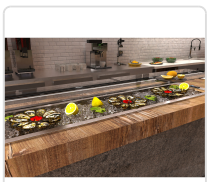
Acesso rapido ao produto

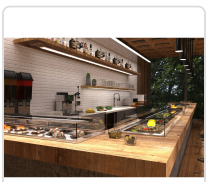
Vitrine Refrigerada Expositora Minimal MI-8

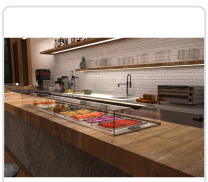
Informacoes do Produto

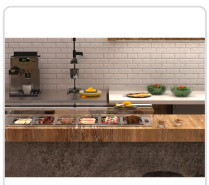
SKU:	SLMI-8	**Modelo:**	SLMI-8
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630926403
Peso:	20 kg		

Imagens do Produto









Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-mi-8.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-mi-8-1-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-mi-8-2-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-mi-8-3-scaled.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-mi-8-4-scaled.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLMI-8
EAN	8436630926403

Descricao Resumida

> Vitrine refrigerada drop-in de design slim e máxima transparência. Conserva produtos frescos entre +2ºC e +6ºC. Ideal para pastelaria e charcutaria.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Vantagens Centrais

Esta vitrine refrigerada Minimal destaca-se pelo seu design ultracompacto e pela transparência máxima, tornando-a uma solução ideal para exposição de produtos em estabelecimentos comerciais. O seu sistema de refrigeração estática drop-in assegura a manutenção de uma temperatura constante e ideal para conservação de alimentos, mantendo-os frescos e apetitosos. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para os operadores, otimizando o serviço e a reposição de stock, enquanto o vidro temperado garante durabilidade e segurança.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, charcutarias, cafetarias e restaurantes que necessitam de expor produtos refrigerados de forma apelativa. A construção elegante e o resfriamento eficiente fazem desta vitrina

uma escolha excelente para exibir sobremesas, sanduíches, saladas e bebidas, promovendo uma apresentação de alta qualidade. O design drop-in permite uma integração harmoniosa em balcões existentes, realçando a estética do seu espaço comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	20 kg
Gás Refrigerante	R600A 35G
Potência	95W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2ºC/+6ºC
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Arrefecimento Estático
Sistema de Refrigeração	Drop-in
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	Alto Brilho em Branco Ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de operação desta vitrine refrigerada?
A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2ºC e +6ºC, o que a torna ideal para a conservação de diversos produtos frescos, como pastelaria, charcutaria, e bebidas. Esta gama assegura a segurança alimentar e a frescura dos artigos expostos por mais tempo. É importante monitorizar a temperatura regularmente para garantir a otimização.

2. Onde pode ser instalada esta vitrine de exposição?

Este equipamento de refrigeração foi desenhado para ser um modelo *drop-in* e *plug-in*, o que significa que pode ser facilmente integrada em balcões existentes. A sua instalação é simples, exigindo apenas uma tomada elétrica, facilitando a sua adaptação a diferentes layouts de estabelecimentos comerciais.

3. Quais são as vantagens das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes localizadas na parte traseira da vitrine permitem um acesso fácil e eficiente para os seus colaboradores, minimizando a interrupção visual para os clientes. Esta característica é crucial para uma rápida reposição de produtos e para a manutenção da higiene, garantindo que o serviço seja sempre ágil e profissional, contribuindo para a satisfação do cliente.

4. Esta vitrine é adequada para todos os tipos de alimentos?

A gama de temperaturas da vitrine (+2ºC/+6ºC) é ideal para produtos refrigerados que não necessitam de congelamento, como pastelaria, charcutaria, algumas bebidas e saladas. Não é recomendada para alimentos que exijam temperaturas de congelação ou que tenham requisitos de temperatura específicos fora desta faixa. Consulte sempre as regulamentações de segurança alimentar.

5. A vitrine requer alguma manutenção especial?

Esta vitrine, como qualquer equipamento de refrigeração profissional, beneficia de manutenção regular para garantir o seu bom funcionamento e longevidade. Recomenda-se a limpeza periódica das superfícies e a verificação do sistema de refrigeração para assegurar a eficiência energética e a correta conservação dos produtos. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção.