

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

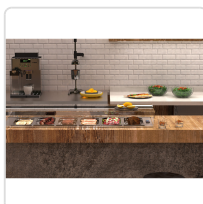
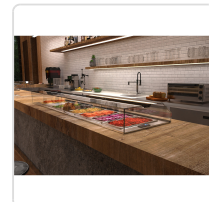
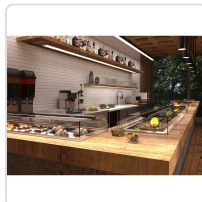
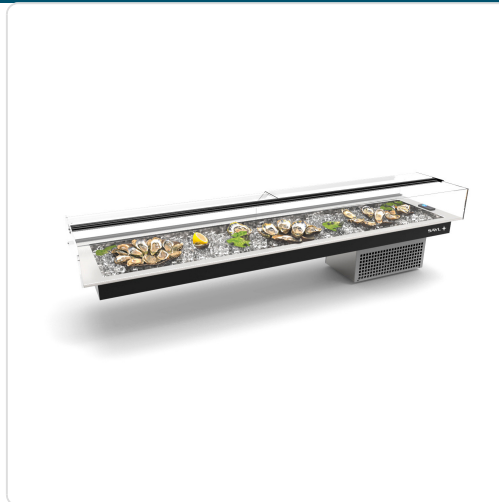


## Vitrine Refrigerada Expositora Minimal MI-8

### Informacoes do Produto

|               |        |                |               |
|---------------|--------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | SLMI-8 | <b>Modelo:</b> | SLMI-8        |
| <b>Marca:</b> | SAYL   | <b>EAN:</b>    | 8436630926403 |
| <b>Peso:</b>  | 20 kg  |                |               |

### Imagens do Produto



## Especificacoes

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Imagens</b>            | <a href="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.jpg</a> , <a href="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-8-1-scaled.jpg</a> , <a href="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-8-2-scaled.jpg</a> , <a href="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-8-3-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-mi-8-4-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/minimal-8b-mi-8-4-scaled.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>             | SLMI-8  |
| <b>EAN</b>                | 8436630926403   |

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada drop-in de design slim e máxima transparência. Conserva produtos frescos entre +2°C e +6°C. 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 | +2°C/+6°C                        |
| 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 +2°C e +6°C, 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 (+2°C/+6°C) 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.