

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 Expositora Integrada IN120-90RZ

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-90RZ	Modelo:	SLIN120-90RZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925673
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90rz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90rz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90rz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90rz-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-90RZ
EAN	8436630925673

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora IN120-90RZ branca, com portas traseiras de correr e 3 prateleiras ajustáveis. Ideal para conservação e exposição de produtos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado IN120-90RZ foi concebido para uma integração total em qualquer ambiente comercial, destacando-se pela sua performance profissional e eficiência energética. A estrutura otimizada com vidro duplo temperado e baixa emissividade assegura a manutenção de uma temperatura constante, ideal para preservar a frescura dos produtos expostos. É uma solução robusta e esteticamente apelativa, perfeita para estabelecimentos que procuram elevar a apresentação e conservação dos seus artigos refrigerados.

Aplicações Profissionais

Este balcão frigorífico é ideal para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. É frequentemente utilizado em pastelarias, charcutarias, cafetarias e supermercados, onde a exposição atraente e a conservação eficaz dos alimentos são cruciais. A sua versatilidade permite apresentar desde sobremesas e produtos de charcutaria, até bebidas e saladas, garantindo que os clientes são sempre servidos com produtos frescos e de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	160 kg
Gás Refrigerante	R290 (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	3 (ajustáveis)
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	INSTALADOR REQUERIDO
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Portas	PORTAS TRASEIRAS DE CORRER
Termostato	De grandes dimensões e alta luminosidade, B4U Touch

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura de operação desta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a refrigeração ideal para diversos tipos de alimentos e bebidas. Isto é essencial para manter a qualidade e segurança dos produtos.

É necessário um instalador profissional para este equipamento?

Sim, a instalação desta vitrine refrigerada requer um técnico especializado para garantir o correto funcionamento e a performance otimizada do sistema de refrigeração remoto. A complexidade do sistema exige conhecimento técnico.

Quantas prateleiras inclui esta vitrine e são ajustáveis?

Esta vitrine está equipada com 3 prateleiras ajustáveis, permitindo flexibilidade na organização e exposição dos produtos. Poderá personalizar o espaço interno de acordo com as suas necessidades específicas.

Qual o tipo de vidro utilizado e quais as suas vantagens?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico. Esta tecnologia minimiza a perda de frio, melhora a eficiência energética e previne a formação de condensação, assegurando uma visibilidade clara dos produtos.

O sistema de refrigeração é integrado ou remoto?

Este modelo dispõe de um sistema de refrigeração remoto, o que significa que o compressor não está integrado na vitrine. Esta configuração permite uma operação mais silenciosa e a dissipação do calor noutra local.