

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: 05/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

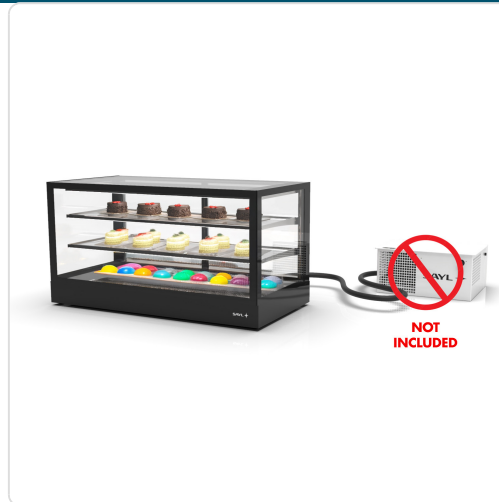


Vitrine Refrigerada Expositora 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-60RZ-B	Modelo:	SLIN120-60RZ-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925611
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60rz-b-black-.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60rz-b-black-.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60rz-b-black-1-1.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60rz-b-black-1-1.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN120-60RZ-B

EAN

8436630925611

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada remota, ideal para exibição e conservação de produtos frescos. Design elegante em preto com 2 prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa**Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens**

Esta unidade de exposição remota oferece integração total e desempenho profissional, sendo ideal para a apresentação de produtos frescos em ambientes comerciais. Com o seu design elegante na cor preta e portas deslizantes traseiras, esta vitrine permite um acesso fácil e rápido ao produto, otimizando a operação diária em qualquer snack-bar ou pastelaria.

Equipada com duas prateleiras ajustáveis, esta vitrine maximiza o espaço de exposição, adaptando-se às suas necessidades de apresentação. A tecnologia de refrigeração ventilada assegura uma temperatura uniforme entre +2/+6°C, mantendo a frescura dos alimentos por mais tempo.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a ferramenta perfeita para estabelecimentos de restauração rápida, pastelarias, e mercados de frescos que procuram uma solução eficiente e esteticamente agradável

para a conservação e exposição de alimentos. O sistema de refrigeração à distância oferece flexibilidade na instalação, permitindo que o compressor seja colocado em local mais conveniente e silencioso.

As portas traseiras deslizantes são uma característica que facilita o reabastecimento e a manutenção, características cruciais em negócios com alto volume de clientes. A construção robusta e o vidro duplo temperado de baixa emissividade garantem durabilidade e eficiência energética, reduzindo os custos operacionais.

Características Técnicas

Peso	160 kg
Gás	R600A (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50HZ
Amplitude de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	DO CLIENTE
Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Potência de Refrigeração	SEM GRUPO
Prateleiras	2
Clase Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Ecrã tátil B4U de grande dimensão e alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?

Esta vitrine foi concebida para manter uma amplitude de temperatura controlada entre +2°C e +6°C, garantindo a ótima conservação dos seus produtos refrigerados.

É necessário um compressor externo para esta vitrine?

Sim, esta vitrine expositora opera com um sistema de refrigeração remoto e requer um compressor externo que é fornecido pelo cliente, oferecendo maior flexibilidade de instalação.

Que tipo de vidro é utilizado nas portas e frontal desta vitrine?

Para máxima eficiência e visibilidade, a vitrine está equipada com vidro duplo temperado de baixa emissividade e isolamento térmico, o que contribui para a poupança energética.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócio?

Graças à sua modularidade e características de exposição, é ideal para diversos negócios do setor alimentar, como cafés, pastelarias, restaurantes e supermercados que necessitem de expor produtos frescos.

A vitrine requer instalação profissional?

Devido à sua complexidade e ao sistema de refrigeração remoto, a instalação desta vitrine deve ser realizada por um profissional qualificado para assegurar o correto funcionamento e a garantia do equipamento.