

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

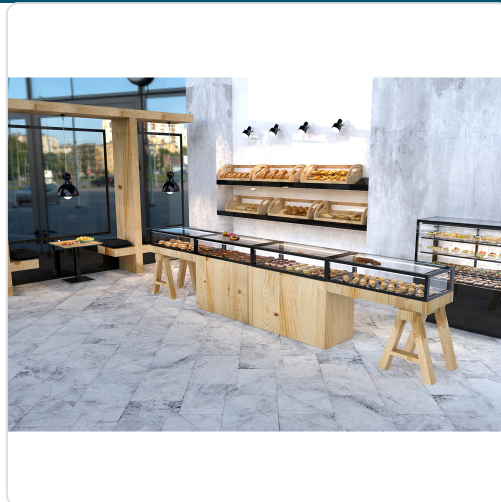


Vitrine Refrigerada Expositora Integra 120cm Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-90RZ-B	Modelo:	SLIN120-90RZ-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925680
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90rz-b-black-.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90rz-b-black-.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90rz-b-black-1-1.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90rz-b-black-1-1.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN120-90RZ-B

EAN

8436630925680

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada remota de 120cm em preto, com portas deslizantes traseiras e 3 prateleiras ajustáveis. Ideal para refrigeração ventilada.

Descricao Completa**vitrine refrigerada — Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens**

Concebida para a mais exigente restauração, esta vitrine refrigerada remota oferece uma integração total e um desempenho profissional. O seu design em preto realça a apresentação dos seus produtos, tornando-a ideal para estabelecimentos que procuram aliar funcionalidade e estética. É a solução perfeita para manter alimentos e bebidas frescos, visíveis e prontos a servir.

Com portas deslizantes traseiras para fácil acesso e três prateleiras ajustáveis, esta unidade assegura uma organização eficiente do espaço expositivo. A construção robusta e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e fiabilidade no uso diário.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil destina-se a diversos tipos de negócios na área de restauração e hotelaria, como pastelarias, cafés, delicatessens, e estabelecimentos de comida rápida. A sua

capacidade de refrigeração otimizada preserva a qualidade dos produtos expostos, desde sandes e saladas a sobremesas e bebidas. Garante a satisfação do cliente com produtos apresentados de forma apelativa e conservados à temperatura ideal.

Características Técnicas

Peso	160 kg
Gás	R290 (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Refrigerante	R290 (RECOMENDADO)
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	INSTALADOR NECESSÁRIO
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Tamanho grande e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. A vitrine requer montagem profissional?

Sim, esta vitrine refrigerada requer um instalador profissional para garantir o correto funcionamento e a máxima eficiência do sistema de refrigeração.

2. Quais produtos posso expor nesta vitrine?

Pode expor uma vasta gama de produtos que necessitem de refrigeração, como pastelaria fresca, sandes, saladas, bebidas e outros artigos alimentares, mantendo-os a uma temperatura de +2/+6°C.

3. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui 3 prateleiras que podem ser ajustadas em altura, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades de exposição e armazenamento.

4. Qual é o tipo de refrigeração utilizado?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilada, que assegura uma distribuição homogénea do frio e a manutenção de uma temperatura constante em todo o interior.

5. Esta vitrine é adequada para uso intensivo?

Absolutamente. Graças à sua construção robusta, vidro duplo temperado e componentes de alta qualidade, esta vitrine foi concebida para suportar o uso intensivo em ambientes comerciais e profissionais.