

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

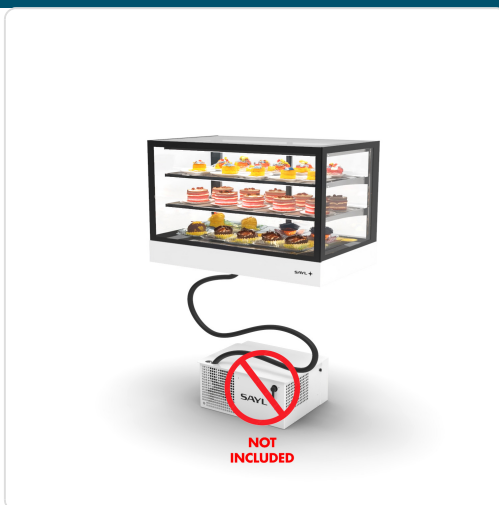
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Vitrine Refrigerada Expositora 2 Prateleiras Duplo Vidro RZ

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100-60RZ	Modelo:	SLIN100-60RZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925581
Peso:	140 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60rz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60rz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60rz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60rz-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100-60RZ
EAN	8436630925581

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada com 2 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras. Ideal para pastelarias e snack-bares.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos refrigerados, esta vitrine oferece uma solução profissional e fiável para qualquer estabelecimento de restauração. Com um design elegante em branco e portas deslizantes na traseira, garante fácil acesso e reabastecimento rápido, mantendo os alimentos frescos e visíveis para os clientes. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea da temperatura, fundamental para a conservação.

A estrutura robusta, aliada a um sistema de refrigeração remoto e compressor adaptado às necessidades do cliente, proporciona flexibilidade na instalação e manutenção. O utilizador pode ajustar facilmente as duas prateleiras, permitindo uma organização versátil de diversos tipos de produtos, desde sanduíches a sobremesas. O vidro duplo temperado de baixa emissividade oferece segurança e eficiência energética, minimizando a perda de frio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes que desejam destacar os seus produtos refrigerados, esta vitrine é uma adição valiosa para qualquer área de atendimento ao público. A visibilidade clara e a temperatura controlada são ideais para a conservação de bolos, saladas, bebidas e outros itens que exijam refrigeração. A sua funcionalidade e estética elevam a apresentação, convidando os clientes à compra.

Este equipamento enquadra-se também em balcões de charcutaria ou queijarias que necessitem de um expositor adicional para especialidades. A instalação simples, embora exija um técnico qualificado, garante o correto funcionamento e conformidade com as normas de segurança alimentar. Invista na qualidade e na apresentação com um aparelho pensado para o dinamismo do seu negócio.

Características Técnicas

Peso	140 kg
Gás Refrigerante	R290 (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	2 (ajustáveis)
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Refrigeração	VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	INSTALADOR REQUERIDO
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do sistema de refrigeração remoto?

A refrigeração remota permite que o compressor, a parte mais ruidosa e que gera mais calor, seja instalado longe da área de exposição, garantindo um ambiente mais agradável e silencioso para clientes e funcionários.

Quantas prateleiras tem a vitrine e são ajustáveis?

A vitrine inclui duas prateleiras, que são ajustáveis, oferecendo flexibilidade para acomodar produtos de diferentes tamanhos e formatos, otimizando o espaço de exposição interno.

Que tipo de vidro é utilizado na construção da vitrine?

É utilizado vidro duplo, temperado, com baixa emissividade e isolamento térmico, que melhora a eficiência energética e a segurança do equipamento ao reduzir a troca de temperatura com o exterior.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, cafés, snack-bars, delicatessens e restaurantes que necessitam exibir produtos frescos sob refrigeração de forma apelativa e higiênica.

A instalação da vitrine requer um profissional?

Sim, a instalação deste equipamento requer um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento do sistema de refrigeração remoto e a segurança elétrica, assegurando a conformidade com todas as normas técnicas.