

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora IN100-90RZ-B - Preta

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100-90RZ-B	Modelo:	SLIN100-90RZ-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925666
Peso:	140 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-90rz-b-black-.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-90rz-b-black-.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-90rz-b-black-1-1.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-90rz-b-black-1-1.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN100-90RZ-B

EAN

8436630925666

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada IN100-90RZ-B preta, com 3 prateleiras ajustáveis e portas de correr traseiras, ideal para exposição profissional.

Descricao Completa

vitrine refrigerada com portas de correr — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para uma integração total em qualquer ambiente comercial, esta vitrine refrigerada combina um design moderno e elegante com um desempenho profissional excepcional. Com o seu acabamento em preto e portas de correr traseiras, oferece uma solução sofisticada para a exibição de produtos, mantendo-os sempre à temperatura ideal. A sua construção robusta e tecnologia de refrigeração ventilada garantem a qualidade e frescura dos alimentos, ao mesmo tempo que otimiza o espaço, sendo uma adição valiosa para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e cafés a restaurantes e hotéis. Permite expor doces, salgados, sobremesas e bebidas de forma apelativa, incentivando a compra impulsiva. A sua refrigeração remota torna-a adequada para espaços onde o ruído e o calor do compressor devem ser minimizados no local de venda, valorizando a experiência

do cliente. A facilidade de acesso através das portas de correr traseiras otimiza o serviço e a reposição de produtos para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	140 kg
Gás Refrigerante	R290 (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50/60HZ
Amplitude de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	INSTALADOR NECESSÁRIO
Tipo de Vidro	TERMICO - DUPLO VIDRO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termóstato	B4U Touch B4U, de grandes dimensões e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

R: A vitrine possui 3 prateleiras ajustáveis que permitem uma exposição otimizada de diversos produtos, adaptando-se às suas necessidades específicas de apresentação e espaço.

P: Esta vitrine requer alguma instalação especial?

R: Sim, este equipamento tem um sistema de refrigeração remoto e a sua instalação requer um técnico especializado para garantir o correto funcionamento e eficiência.

P: Qual o tipo de refrigeração que a vitrine utiliza?

R: A vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilada, que assegura uma distribuição uniforme da temperatura e mantém os produtos frescos por mais tempo, garantindo a sua qualidade.

P: É possível ajustar a temperatura de funcionamento?

R: Sim, o termóstato B4U Touch B4U, de grandes dimensões e alta luminosidade, permite um controlo preciso da temperatura na faixa de +2/+6°C, assegurando a conservação ideal dos produtos.

P: As portas de correr traseiras são práticas para o dia a dia?

R: Absolutamente. As portas de correr traseiras facilitam o acesso dos operadores para reposição e manuseio dos produtos, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a interrupção visual para os clientes.