

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

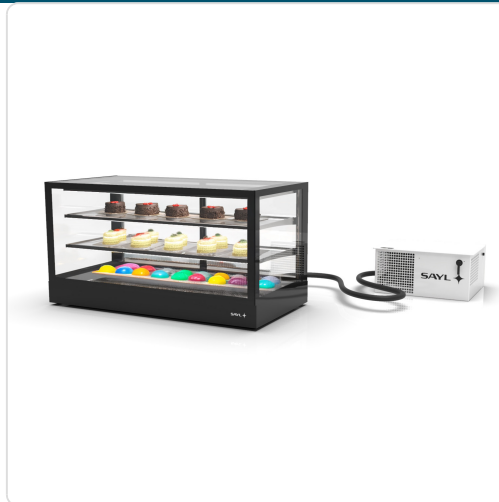


Vitrine Refrigerada Expositora 120cm Portas Deslizantes Traseiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-60R-B	Modelo:	SLIN120-60R-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925437
Peso:	180 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

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

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN120-60R-B

EAN

8436630925437

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 120cm com portas deslizantes traseiras e prateleiras ajustáveis. Ideal para exibição profissional de alimentos e bebidas.

Descricao Completa**vitrine refrigerada expositora — Expositor Frigorífico – Principais Vantagens**

Esta vitrine foi meticulosamente concebida para oferecer uma apresentação superior de produtos refrigerados, garantindo a integração perfeita e um desempenho profissional excepcional. Com portas deslizantes traseiras, esta unidade proporciona um acesso facilitado para o reabastecimento e para o serviço, sendo ideal para qualquer tipo de estabelecimento comercial que procure otimizar a experiência do cliente e a eficiência operacional. A sua estrutura robusta e design moderno complementam qualquer espaço, elevando a estética do seu negócio enquanto mantém os seus produtos na temperatura ideal.

Aplicações Profissionais

Perfeita para a exibição de charcutaria, laticínios, sobremesas e bebidas em cafés, pastelarias, restaurantes e hotéis. Permite que os seus clientes visualizem os produtos de forma clara e apelativa, incentivando a compra por impulso. A sua capacidade de refrigeração otimizada assegura

que os alimentos são conservados de forma segura e higiênica, satisfazendo as mais rigorosas normas da indústria alimentar. Uma peça essencial para realçar a qualidade e frescura dos seus artigos.

Características Técnicas

Peso	180 kg
Gás	R600A 82G
Potência	275W
Voltagem	230V 50HZ
Temperatura	+2/+6°C
Compressor	SCE18MNX
Refrigerante	R290
Potência Refrigerante	1.500W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?

Pode exibir uma vasta gama de produtos refrigerados, como pastelaria fresca, sanduíches, saladas, bebidas, charcutaria e laticínios, sempre mantidos entre os +2/+6°C.

A vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, o design com vidro temperado e portas deslizantes traseiras foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção regular, garantindo a máxima higiene e durabilidade do equipamento.

Esta vitrine é adequada para espaços pequenos?

Com um design compacto e funcional, é uma solução de exposição eficiente que se adapta bem a diversos ambientes, incluindo estabelecimentos com espaço limitado.

Qual a eficiência energética deste equipamento?

Equipada com gás R600A e refrigeração ventilada, esta vitrine foi concebida para um funcionamento eficiente, minimizando o consumo de energia e contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui duas prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe personalizar a altura e a disposição para acomodar diferentes tipos e tamanhos de produtos de forma eficaz.