

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine de Exposição Refrigerada Remota

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------------|----------------|---------------|
| SKU: | SLIN60-90RAZ | Modelo: | SLIN60-90RAZ |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630925529 |
| Peso: | 90 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-90raz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-90raz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-90raz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-90raz-1.jpg , |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLIN60-90RAZ |
| EAN | 8436630925529 |

Descricao Resumida

Vitrine de exposição refrigerada remota com 3 prateleiras ajustáveis, ideal para pastelaria e charcutaria. Mantém produtos frescos a +2/+6°C.

Descricao Completa

Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a máxima flexibilidade e performance, este expositor refrigerado remoto integra-se perfeitamente em qualquer ambiente comercial, garantindo a conservação ideal dos seus produtos. A sua construção robusta e design inteligente proporcionam uma solução eficiente para a exibição refrigerada, assegurando que os alimentos e bebidas se mantêm em condições impecáveis.

Obtenha uma apresentação de produtos apelativa com esta solução de frio, que combina visibilidade superior com uma operação silenciosa. A temperatura controlada e a ventilação otimizada preservam a frescura, enquanto os detalhes pensados ao pormenor, como as prateleiras ajustáveis e as portas deslizantes, otimizam a experiência tanto para o utilizador quanto para o cliente.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, charcutarias, cafés, delicatessens e outros estabelecimentos de restauração, este equipamento de refrigeração valoriza a exposição de produtos perecíveis. Permite manter em destaque itens como bolos, saladas, sanduíches, queijos e carnes frias, estimulando a compra por

impulso.

A versatilidade da sua configuração remota e o seu sistema de arrefecimento ventilado tornam-na uma escolha acertada para espaços que exigem uma gestão cuidadosa da temperatura e uma integração discreta com a estética do local. A instalação, embora requeira um profissional, garante um desempenho térmico superior e prolongado.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Peso | 90 kg |
| Gás Refrigerante | R600A (RECOMENDADO) |
| Potência | 150W |
| Voltagem | 230V-50HZ |
| Intervalo de Temperatura | +2 / +6°C |
| Compressor | COMPRESSOR DO CLIENTE |
| Potência Frigorífica | SEM GRUPO |
| Prateleiras | 3 |
| Classe Climática | CLASSE C |
| 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 | TRASEIRA DE CORRER E FRONTAL |
| Termóstato | GRANDE DIMENSÃO E ALTO BRILHO, B4U Touch B4U |

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura ideal para esta vitrine refrigerada?

A vitrine de exposição remota foi concebida para operar na gama de temperatura de +2 a +6°C,

garantindo a conservação otimizada de alimentos perecíveis, desde pastelaria a charcutaria.

É necessário um técnico especializado para a instalação?

Sim, a instalação desta vitrine frigorífica requer um instalador profissional devido ao seu sistema de refrigeração remoto e à complexidade dos seus componentes, assegurando o correto funcionamento e a conformidade com as normas de segurança.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócio?

Este equipamento frigorífico é perfeitamente adequado para pastelarias, cafés, restaurantes, delicatessens e supermercados que necessitam de uma solução eficaz para expor produtos frescos, otimizando a visibilidade e a acessibilidade.

Quais os benefícios do sistema de refrigeração ventilada?

O sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura por todo o interior da vitrine, prevenindo pontos quentes ou frios e mantendo a qualidade e frescura dos produtos expostos por mais tempo.

As prateleiras são ajustáveis para diferentes produtos?

Sim, a vitrine inclui 3 prateleiras totalmente ajustáveis, oferecendo flexibilidade para organizar e exibir produtos de variados tamanhos e formatos, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio e maximizando o espaço de exposição.