

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

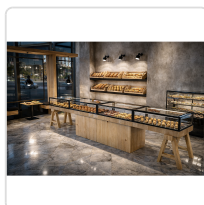


Vitrine Refrigerada Expositora IN60-60R

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-60R	Modelo:	SLIN60-60R
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925444
Peso:	75 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-60r.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-60r.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-60r-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-60r-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60-60R
EAN	8436630925444

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada IN60-60R em branco, com portas deslizantes traseiras e duas prateleiras ajustáveis. Ideal para conservação e exposição de produtos.

Descricao Completa

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos comerciais que procuram excelência na conservação e apresentação de produtos. Com um design elegante e funcional, este expositor assegura a máxima visibilidade e frescura dos seus artigos, impulsionando as vendas e a satisfação do cliente.

Equipada com refrigeração ventilada de alta performance, esta unidade garante uma temperatura uniforme e constante, essencial para a preservação ótima de alimentos. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e contribuindo para um ambiente de serviço eficiente.

Aplicações Profissionais

Concebida para o ambiente de restauração e hotelaria, esta vitrine é perfeita para pastelarias, cafeterias, supermercados e áreas de self-service. A sua versatilidade permite a exposição de uma vasta gama de produtos, desde sobremesas frias a sanduíches gourmet, mantendo-os sempre no

ponto certo de temperatura e atratividade.

A tecnologia de controlo de temperatura avançada e o tipo de vidro de baixa emissão garantem a eficiência energética, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. É uma escolha inteligente para quem valoriza a qualidade da exposição e a durabilidade do equipamento, elementos cruciais para o sucesso no setor alimentar.

Características Técnicas

Peso	75 kg
Gás Refrigerante	R600A 58G
Potência	250W
Voltagem	230V-50HZ
Gama de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	NEK6170Y
Potência Frigorífica	500W
Prateleiras	2 ajustáveis
Classe Climática	C
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo temperado, baixa emissividade térmica
Portas	Deslizantes traseiras
Termostato	B4U Táctil, de grandes dimensões e alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura da vitrine?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de produtos frescos e refrigerados.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, esta vitrine vem equipada com duas prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades de exposição.

Qual o sistema de refrigeração desta vitrine?

Este modelo utiliza um sistema de refrigeração ventilada e evaporador ventilado, assegurando uma distribuição uniforme do frio.

Possui alguma característica para poupança de energia?

Sim, o tipo de vidro duplo temperado com baixa emissividade térmica contribui para uma maior eficiência energética, minimizando a perda de frio.

É de fácil instalação?

A vitrine foi concebida para uma instalação plug-in, o que facilita o seu posicionamento e prontidão para uso imediato no seu estabelecimento.