

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



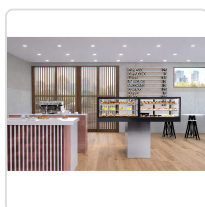
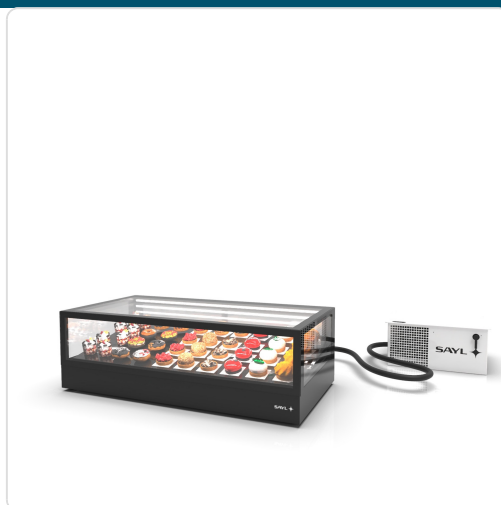
Hotelequip.pt

Vitrine Expositora Refrigerada Integra IN120-40R

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-40R-B	Modelo:	SLIN120-40R-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925390
Peso:	90 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40r-b-black-.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40r-b-black-.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40r-b-black-1-1.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40r-b-black-1-1.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN120-40R-B

EAN

8436630925390

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de integração total na cor preta, com portas deslizantes traseiras. Ideal para exposição de produtos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Integra — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de produtos refrigerados, esta vitrine oferece uma solução profissional que combina alta performance com um design elegante. A sua integração total no ambiente comercial garante uma apresentação impecável dos seus alimentos, realçando a qualidade e o apelo visual. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio, mantendo a frescura dos produtos e prolongando a sua vida útil, crucial para o sucesso da sua operação. É uma adição valiosa para qualquer espaço de restauração ou hotelaria que vise a excelência na conservação e exposição.

A pensar na eficiência e facilidade de manutenção, o sistema de refrigeração remoto otimiza o espaço interno, reduzindo o ruído e o calor na área de serviço. Isto contribui para um ambiente de trabalho mais agradável para a sua equipa e para uma experiência mais confortável para os clientes. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reposição e limpeza, tornando o dia a dia mais prático e higiénico. A segurança e a sustentabilidade são garantidas pela utilização de gás

R600A, um refrigerante eficiente e amigo do ambiente.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é ideal para estabelecimentos como pastelarias, charcutarias, cafés e restaurantes que necessitam de apresentar produtos frescos de forma atrativa. É perfeita para exibir sobremesas, charcutaria, sanduíches, saladas e bebidas, mantendo-os à temperatura ideal. A sua estética sofisticada e moderna adapta-se harmoniosamente a qualquer decoração, valorizando o ambiente do seu negócio e seduzindo a clientela. É uma mais-valia para quem procura equipamentos de alta qualidade e durabilidade no setor da hotelaria.

Características Técnicas

Peso	90 kg
Gás Refrigerante	R600A 80G
Potência	275W
Voltagem	230V-50HZ
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	SCE18MNX
Refrigerante	R290
Potência Frigorífica	1.500W
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Duplo Temperado Baixa Emissividade Térmica
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	Grande e de alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma vitrine com refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição homogênea do ar frio no interior da vitrine, o que é essencial para manter uma temperatura constante e ideal em todos os produtos expostos. Isso ajuda a preservar a frescura e a qualidade dos itens por mais tempo, evitando pontos quentes e frios.

2. O que significa ter um sistema de refrigeração remoto?

Um sistema de refrigeração remoto significa que o compressor e outras partes ruidosas e geradoras de calor estão localizadas fora do espaço de exposição. Isso resulta num ambiente operacional mais silencioso e com menos calor, melhorando o conforto dos clientes e da equipa no local.

3. Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimento comercial?

Este equipamento é altamente versátil e é perfeito para pastelarias, cafés, charcutarias e restaurantes que necessitam de exibir produtos frescos e refrigerados. Desde sobremesas a artigos de charcutaria, a vitrine oferece uma solução elegante e funcional para diversas necessidades comerciais.

4. Como é que as portas deslizantes traseiras contribuem para a eficiência da vitrine?

As portas deslizantes traseiras proporcionam um acesso fácil e conveniente para a reposição de produtos e para a limpeza diária, otimizando as operações da sua equipa. Este design minimiza a perda de frio durante o manuseamento, contribuindo para a eficiência energética e a manutenção da temperatura interna.

5. Qual o tipo de vidro utilizado e quais os seus benefícios?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado com baixa emissividade térmica, o que melhora significativamente o isolamento. Este tipo de vidro ajuda a manter a temperatura interna estável, reduzindo o consumo de energia e evitando a condensação, garantindo uma visibilidade clara dos produtos.