

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora 3 Prateleiras IN60-90RA-B

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-90RA-B	Modelo:	SLIN60-90RA-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925376
Peso:	90 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-self-in60-90ra-b-black-.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-self-in60-90ra-b-black-.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-self-in60-90ra-b-black-1-1.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-self-in60-90ra-b-black-1-1.jpg>,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN60-90RA-B

EAN

8436630925376

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de integração total, com 3 prateleiras ajustáveis e portas de correr traseiras.

Fria ventilada, +2/+6°C.

Descricao Completa

Vitrine de Refrigeração — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora refrigerada oferece uma integração total e um desempenho profissional para qualquer estabelecimento de restauração, hotelaria ou similar. Concebida com portas de correr traseiras e três prateleiras ajustáveis, permite uma apresentação otimizada dos seus produtos, aliando funcionalidade e estética num único equipamento. Ideal para manter alimentos frescos e à vista do cliente, maximizando as vendas por impulso.

O seu design moderno e eficiente garante uma conservação impecável, essencial para produtos que requerem refrigeração constante. A construção robusta e os materiais de alta qualidade asseguram uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo diário em ambientes profissionais. É a escolha inteligente para quem procura fiabilidade e um excelente retorno sobre o investimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias que desejam exibir os seus bolos e doces refrigerados, charcutarias com expositores de queijos e enchidos ou qualquer tipo de cafetaria que necessite de manter saladas, sanduíches e bebidas a uma temperatura ideal. É também excelente para buffets onde a apresentação visual dos alimentos é crucial para atrair e satisfazer os clientes. A sua versatilidade torna-a um ativo valioso para diversos conceitos de negócio no setor alimentar.

Características Técnicas

Peso	90 kg
Gás Refrigerante	R600A 58G
Potência	250W
Voltagem	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	500W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Portas de Correr Traseiras
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

Esta vitrine possui três prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe otimizar o espaço para diferentes tipos e

quantidades de produtos, desde bolos a sanduíches, aumentando o valor da sua oferta comercial.

É fácil de instalar e usar?

Sim, o design "plug-in" simplifica a instalação, tornando-a rápida e sem complicações. O termostato B4U Touch, de grandes dimensões e alta luminosidade, garante um controlo intuitivo da temperatura, facilitando significativamente a operação diária.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios?

Excelente para pastelarias, charcutarias, cafés, snack-bars e qualquer estabelecimento que necessite de expor produtos refrigerados. A sua versatilidade e design elegante complementam uma vasta gama de ambientes comerciais.

Como é que o vidro duplo e temperado contribui para o desempenho?

O vidro duplo e temperado com baixa emissividade e isolamento térmico assegura uma excelente conservação da temperatura interna. Isso reduz o consumo energético e mantém os seus produtos frescos por mais tempo, garantindo uma eficiência contínua.

Que tipo de refrigeração utiliza esta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilada, assegurando uma distribuição uniforme do frio por todo o interior. Isso evita pontos quentes e garante que todos os produtos sejam mantidos à temperatura ideal para consumo seguro e agradável.