Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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.

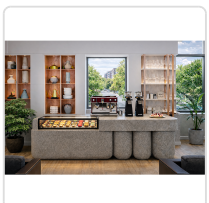
Acesso rapido ao produto

Vitrine Drop-In Refrigerada Ventilada, Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-90R	**Modelo:**	SLDP100-90R
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630926274
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-90r.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-90r-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-90r-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-90r-3.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-90r.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-90R
EAN	8436630926274

Descricao Resumida

> Vitrine refrigerada ventilada tipo drop-in com portas traseiras deslizantes. Ideal para exposição de alimentos em balcões de serviço.

Descricao Completa

Exposição Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado tipo *drop-in* oferece uma solução de frio de encastrar para manter os seus produtos frescos e visíveis. Concebido para uma integração total em qualquer balcão de serviço, garante a conservação ideal de alimentos como saladas, sobremesas ou bebidas, com uma temperatura constante entre +2°C e +6°C. Com as suas portas traseiras deslizantes, facilita o acesso para funcionários, ao mesmo tempo que mantém a higiene e a temperatura para os clientes.

Uma unidade de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio, protegendo a frescura e a qualidade dos itens expostos. A visibilidade é maximizada pelo vidro duplo temperado de baixa emissividade, que realça a apresentação dos produtos, enquanto as três prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível do espaço interno, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Aplicações Profissionais

Esta solução de refrigeração encastrável é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo cafés, pastelarias, restaurantes de *buffet*, e hotéis. Perfeito para realçar a sua oferta de produtos frescos e preparados, desde sanduíches e saladas em unidades de restauração rápida, a bolos e doçaria fina em estabelecimentos de pastelaria.

A versatilidade do seu design permite que seja incorporada em balcões existentes, otimizando o espaço e melhorando o fluxo de serviço. É uma escolha excelente para exibir itens refrigerados de forma apelativa, incentivando a compra por impulso dos seus clientes, ao mesmo tempo que assegura a máxima qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Peso	120 kg
Gás	R290 120G
Potência	2,9A
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2/+6ºC
Compressor	SCE18MNX
Refrigerante	R290
Potência Refrigerante	1.500W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Arrefecimento	Remoto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Portas	Traseiras Deslizantes
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?
Esta vitrine refrigerada mantém uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos frescos e bebidas em diversos ambientes profissionais.

É fácil integrar esta vitrine em balcões existentes?
Sim, o design *drop-in* foi especificamente concebido para uma instalação simples e eficiente em balcões, permitindo uma integração perfeita que otimiza o espaço de exposição.

Que tipo de portas possui esta vitrine e quais as vantagens?
A vitrine está equipada com portas traseiras deslizantes, o que facilita o acesso rápido e ergonómico para a sua equipa, contribuindo para a manutenção da temperatura e a higiene durante o serviço.

Quantas prateleiras tem e são ajustáveis?
Dispõe de três prateleiras ajustáveis, permitindo uma flexibilidade notável na organização dos produtos para maximizar o espaço de exposição e a visibilidade dos itens de venda.

Qual a tecnologia de refrigeração utilizada nesta unidade?
Utiliza um sistema de refrigeração ventilada com evaporador remoto, assegurando uma distribuição homogénea do frio por todo o interior e mantendo a qualidade dos produtos expostos.