

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

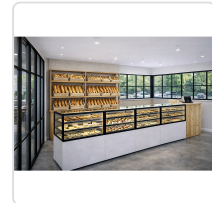
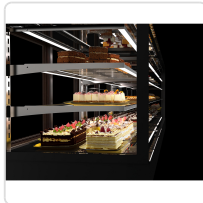


Vitrine Refrigerada para Produtos Delicados com Controlo de Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-110H	Modelo:	SLIN60/50-110H
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923242
Peso:	105 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-110H
EAN	8436630923242

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade para conservação otimizada de produtos delicados, ideal para pastelaria e delicatessen.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus produtos mais sensíveis com este expositor vertical refrigerado. A sua tecnologia avançada de controlo de humidade assegura que artigos como pastelaria fina, chocolates ou queijos maturados mantenham a sua frescura e textura ideais por mais tempo, elevando a experiência do cliente. A combinação de refrigeração precisa e controlo de humidade cria um ambiente de conservação que minimiza a desidratação e preserva as qualidades organolépticas.

Concebido para espaços comerciais exigentes, este armário expositor integra portas deslizantes traseiras para um acesso fácil e rápido do operador, enquanto o sistema *grab & go* frontal com vidro permite aos clientes uma visualização eficiente e conveniente. Com dois níveis de prateleiras ajustáveis, oferece flexibilidade para adaptar a disposição dos produtos conforme as suas

necessidades comerciais.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de refrigeração é a solução ideal para pastelarias, cafés gourmet, lojas de delicatessen e hotéis que procuram uma forma eficaz de exibir e conservar produtos alimentares que requerem condições específicas de temperatura e humidade. A vitrine é perfeita para manter a frescura de bolos, doces, salgados, sushi, sandes frescas ou bebidas, assegurando que chegam ao consumidor com a máxima qualidade. A sua capacidade de adaptação torna-a um recurso valioso em qualquer estabelecimento de restauração que preze a excelência na conservação.

Características Técnicas

Peso	105 kg
Gás Refrigerante	R600A 58G
Potência	360 W
Tensão	230V-50HZ
Faixa de Temperatura e Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Potência Refrigerante	500W
Prateleiras	2
Classe Climática	Classe C
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada + Humidade
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro duplo – Temperado – Baixa Emissividade – Térmico
Tipo de Porta	Deslizante Traseira / Grab & Go Frontal
Termostato	Display Duplo EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é mais indicada esta vitrine refrigerada?

Esta vitrine é ideal para produtos delicados como pastelaria fina, sobremesas, queijos, chocolates e charcutaria que beneficiam de um controlo preciso da humidade para manter a sua frescura e textura.

Qual a faixa de temperatura e humidade que este equipamento consegue manter?

A vitrine opera numa faixa de temperatura de 2°C a 6°C e consegue manter a humidade entre 40% e 80% RH (Humidade Relativa), condições ótimas para a conservação de diversos alimentos.

Como funciona o sistema de "Grab & Go" e as portas deslizantes?

O sistema "Grab & Go" permite que os clientes acessem diretamente aos produtos pela parte frontal. As portas deslizantes, situadas na traseira, facilitam o reabastecimento e a manutenção por parte do pessoal do estabelecimento.

As prateleiras são ajustáveis? Quantas possui?

Sim, o expositor inclui duas prateleiras ajustáveis, proporcionando flexibilidade na organização e exposição dos seus produtos de diferentes alturas e tamanhos.

Que tipo de tecnologia de refrigeração e vidro são utilizados para otimizar a conservação?

Este equipamento utiliza um sistema de refrigeração ventilada compacta e um evaporador ventilado, complementado por vidro duplo temperado de baixa emissividade para assegurar uma conservação eficiente e uma excelente visibilidade dos produtos.