

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

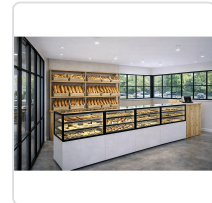


Vitrine Refrigerada Expositora Humidade IN60/80-140HA-B

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------------|----------------|-------------------|
| SKU: | SLIN60/80-140HA-B | Modelo: | SLIN60/80-140HA-B |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630923181 |
| Peso: | 120 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-1-2.jpg |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLIN60/80-140HA-B |
| EAN | 8436630923181 |

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada com controlo de humidade e 3 prateleiras ajustáveis. Ideal para produtos delicados em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Vitrine Expositiva Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada expositora foi concebida para preservar a frescura e o aspeto dos seus produtos mais delicados, assegurando uma apresentação impecável. Com um controlo preciso de temperatura e humidade, é a solução ideal para manter a qualidade de artigos que requerem condições especiais, como pastelaria fina ou charcutaria gourmet. A sua construção robusta e design moderno integram-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional, valorizando a sua oferta e atraindo a atenção dos clientes.

Este equipamento combina a funcionalidade de refrigeração com um sistema avançado de controlo de humidade, crucial para evitar o ressecamento ou a deterioração dos alimentos expostos. Além disso, as portas traseiras deslizantes facilitam o acesso e a reposição, enquanto as prateleiras

ajustáveis no frontal otimizam a organização e a visibilidade dos produtos. A eficiência energética e a durabilidade dos materiais garantem um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, cafeterias, hotéis, e supermercados premium, esta vitrine expositora satisfará as necessidades dos espaços que exigem o controlo rigoroso da temperatura e humidade. É um ativo para o seu negócio, garantindo que os ingredientes e produtos expostos se mantêm em ótimas condições de conservação e exibição.

Em ambientes como restaurantes, buffets e lojas de conveniência, a capacidade de controlo duplo (refrigeração e humidade) desta vitrine permite preservar sobremesas, sanduíches especiais e outros itens sensíveis. O seu design versátil e a facilidade de instalação tornam-na adequada para uma ampla gama de estabelecimentos comerciais, elevando o perfil da sua oferta e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

| Característica | Valor |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Tipo de Produto | Vitrine Refrigerada Expositora |
| Peso | 120 kg |
| Gás | R600A 58G |
| Potência | 360 W |
| Voltagem | 230V-50HZ |
| Intervalo de Temperatura/Humidade | 2°C / 6°C - 40%-80% RH |
| Compressor | NEK6170Y |
| Refrigerante | R600A |
| Potência do Refrigerante | 500W |
| Prateleiras | 3 |
| Classe Climática | CLASSE C |
| Tipo de Refrigeração | REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE |
| Sistema de Arrefecimento | COMPACTO |

| Característica | Valor |
|----------------|--|
| Evaporador | VENTILADO |
| Instalação | PLUG-IN |
| Tipo de Vidro | VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO |
| Tipo de Porta | TRASEIRAS DE CORRER & FRONTAL |
| Termóstato | EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade |

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilada, complementado com controlo de humidade, essencial para proteger produtos que exigem condições ambientais muito específicas e estáveis.

2. É possível ajustar as prateleiras internas?

Sim, o interior da vitrine possui prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe otimizar o espaço para uma diversidade de produtos e tamanhos, facilitando a organização e a visibilidade.

3. Que tipo de produtos são ideais para esta vitrine com controlo de humidade?

Este modelo é ideal para produtos delicados como pastelaria fresca, chocolates, charcutaria, e outros alimentos que beneficiam de um ambiente refrigerado com humidade controlada para manter a sua textura e sabor.

4. Facilita o acesso e a reposição dos produtos?

Sim, a vitrine está equipada com portas traseiras de correr para um acesso fácil e rápido, tornando a reposição de stock e a manutenção interna eficientes e sem interrupções para o cliente.

5. Esta vitrine é adequada para colocação em qualquer tipo de estabelecimento?

Com o seu tipo de instalação plug-in e design sofisticado em preto, esta vitrine adapta-se facilmente a diversos estabelecimentos, desde pastelarias a hotéis, otimizando a exposição dos produtos e a estética do espaço.