

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

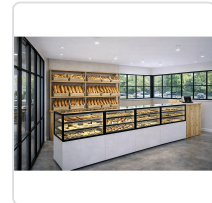
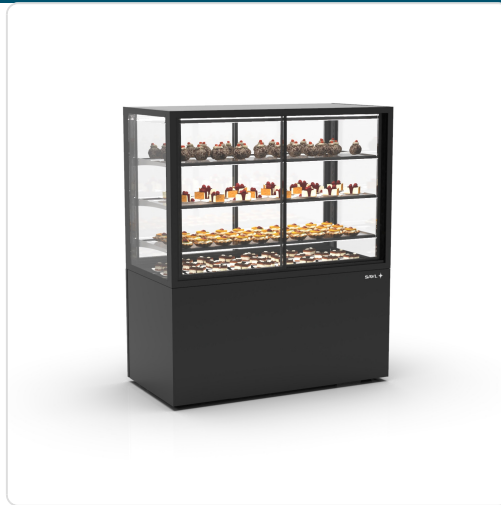


Vitrine Refrigerada Vertical 120cm - Gama +2/+6°C

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140A-B	Modelo:	SLIN120/80-140A-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922948
Peso:	225 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in120-80-140a-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in120-80-140a-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in120-80-140a-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in120-80-140a-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in120-80-140a-b-black-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140A-B
EAN	8436630922948

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada vertical para exposição de produtos frescos. Design elegante em preto, com três prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras.

Descrição Completa

Projetada para realçar a apresentação dos seus produtos, esta vitrine expositora combina funcionalidade e design moderno. Ideal para estabelecimentos que procuram não só preservar, mas também exibir de forma apelativa uma vasta gama de produtos refrigerados, garantindo a sua frescura e visibilidade. A construção robusta e os materiais de alta qualidade asseguram durabilidade e um desempenho eficiente, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

Vitrine refrigerada vertical — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- **Design Profissional e Elegante:** A estética contemporânea em preto integra-se perfeitamente em qualquer ambiente, conferindo sofisticação ao seu espaço.

- **Alta Visibilidade:** O vidro duplo temperado de baixa emissividade e o termostato digital de grande dimensão e brilho (B4U Touch B4U) garantem a máxima visibilidade dos produtos expostos.
- **Refrigeração Eficiente e Ecológica:** Utiliza gás R290, um refrigerante natural com baixo impacto ambiental, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.
- **Prateleiras Ajustáveis:** Com três prateleiras ajustáveis no frontal, oferece flexibilidade para organizar os seus produtos de acordo com as necessidades específicas de exposição.
- **Fácil Manutenção:** As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reposição e limpeza, otimizando o tempo de operação da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é a escolha perfeita para café-pastelarias, padarias, charcutarias, supermercados, self-services e outros estabelecimentos do setor alimentar que necessitam de uma solução fiável para a exposição e conservação de produtos frescos. A sua capacidade de manter uma temperatura constante entre +2°C e +6°C é ideal para saladas, sanduíches, sobremesas, bebidas e laticínios, proporcionando uma apresentação impecável e segura aos seus clientes, e impulsionando as vendas por impulso.

Características Técnicas

Característica	Valor
Peso	225 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência	905W
Voltagem	230V-50HZ
Gama de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	SCE18MNX
Potência de Refrigeração	1500W
Prateleiras	3
Classe Climática	Classe D
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Compacto

Característica	Valor
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Traseira Deslizante e Frontal
Termóstato	B4U Touch B4U, Grande, Alto Brilho

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de temperatura desta vitrine expositora?

Esta vitrine foi concebida para operar na faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos frescos e bebidas em diversos ambientes comerciais.

O tipo de vidro utilizado na vitrine oferece alguma vantagem específica?

Sim, o vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico proporciona um isolamento superior, minimizando a perda de frio e otimizando a eficiência energética do equipamento.

Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?

Com certeza. A configuração com três prateleiras ajustáveis e a excelente visibilidade tornam-no perfeito para expor bolos, doces, pastelaria e outros produtos frescos nestes estabelecimentos.

A vitrine é fácil de limpar e reabastecer?

Sim, o design com portas deslizantes traseiras foi pensado para facilitar tanto o acesso rápido para reposição de stock como a limpeza regular, garantindo a máxima higiene.

Qual o tipo de sistema de refrigeração desta vitrine?

Utiliza um sistema de refrigeração ventilada, que assegura uma distribuição homogénea do frio por todo o interior da vitrine, mantendo a temperatura consistente e conservando os produtos de forma eficaz.