

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

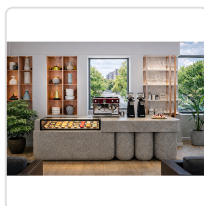
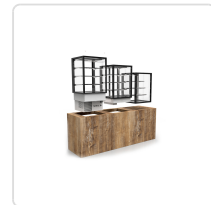
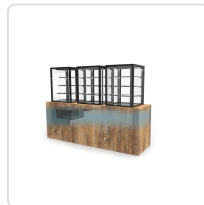


Vitrine Refrigerada Tipo Drop-In com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-60R	Modelo:	SLDP100-60R
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926250
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-60r.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-60r-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-60r-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-60r-3.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-gr-dp100-60r.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-60R
EAN	8436630926250

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada encastrável, com controlo de temperatura (+2/+6°C) e 2 prateleiras ajustáveis, ideal para exposição de alimentos em self-service.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Explore a inovação e versatilidade desta vitrine refrigerada Drop-In, concebida para uma total integração em qualquer ambiente profissional. Este equipamento de exposição combina um design elegante e discreto com funcionalidades técnicas de ponta, assegurando a conservação ideal dos seus produtos. Ideal para self-service ou buffet, a vitrine oferece duas prateleiras ajustáveis, garantindo máxima flexibilidade na apresentação dos alimentos e bebidas. A construção robusta e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e eficiência energética.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de alimentos frescos. É amplamente utilizada em hotéis, restaurantes, cafetarias e

serviços de catering, onde a visibilidade e a conservação de produtos refrigerados são cruciais. A sua capacidade de encastrar permite criar um balcão uniforme e sofisticado, tornando-a numa escolha excelente para buffets de pequeno-almoço, bares de saladas ou áreas de take-away. A facilidade de acesso através de portas de correr traseiras otimiza o reabastecimento e protege o conteúdo contra contaminação.

Características Técnicas

Peso	120 kg
Gás Refrigerante	R600A 80G
Potência	275W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	NEK6170Y
Potência Refrigerante	500W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Grupo Remoto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Duplo Vidro - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Portas de Correr Traseiras
Termostato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos alimentares podem ser conservados nesta vitrine?

Esta vitrine é ideal para a exposição e conservação de alimentos que requerem refrigeração entre +2°C e +6°C, como saladas, sobremesas, sanduíches, sumos e outros artigos frescos. A temperatura controlada garante a segurança e frescura dos seus produtos.

A instalação do sistema de refrigeração é complexa?

Não, o sistema de refrigeração Drop-In foi concebido para uma instalação Plug-In, o que simplifica o processo e reduz a necessidade de intervenções técnicas complexas. No entanto, recomenda-se sempre a instalação por um profissional qualificado.

Quais as vantagens do vidro duplo temperado para os produtos expostos?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade melhora significativamente a eficiência energética do equipamento, minimizando a perda de frio e protegendo os produtos da condensação. Além

disso, a sua robustez garante maior segurança e durabilidade.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, esta vitrine vem equipada com duas prateleiras que podem ser ajustadas em altura, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de exposição. Esta flexibilidade é crucial para otimizar a apresentação de diferentes tipos e tamanhos de produtos.

Este equipamento é adequado para uso em buffet self-service?

Com as suas portas de correr traseiras e o design otimizado para integração, esta vitrine é perfeitamente adequada para ambientes de buffet ou self-service. As portas traseiras facilitam o reabastecimento pela equipa, enquanto o vidro de exposição oferece uma apresentação impecável aos clientes.