

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

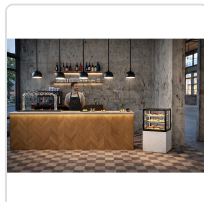


Vitrine Refrigerada Expositora Duplo Vidro 1000mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/80-140A	Modelo:	SLIN100/80-140A
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922917
Peso:	165 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 1400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in100-80-140a.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in100-80-140a-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in100-80-140a.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in100-80-140a-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-self-in100-80-140a-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/80-140A
EAN	8436630922917

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora com duplo vidro, ideal para pastelarias e charcutarias. Iluminação LED, prateleiras ajustáveis e rodas com travão.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada é uma solução otimizada para exposição de produtos frescos em ambientes comerciais como pastelarias, charcutarias e delicatessens. Concebida com uma câmara de vidro de alta qualidade, garante uma visibilidade perfeita dos seus produtos, mesmo em condições exigentes de temperatura e humidade. A iluminação dupla por LEDs, disposta em cada altura, elimina sombras indesejáveis, realçando o aspeto dos artigos expostos. A flexibilidade é assegurada pelas rodas com travões, que facilitam a movimentação e posicionamento do equipamento no seu espaço.

Com um sistema de refrigeração ventilada, mantém uma temperatura constante e homogénea entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos. As grandes prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar a capacidade de arrumação e adaptar o espaço interior às suas

necessidades específicas. Este equipamento é robusto e eficiente, contribuindo para a frescura e a atratividade visual dos seus produtos, o que se traduz numa melhor experiência para o cliente e num aumento das vendas no seu negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Este dispositivo de exibição refrigerado é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de apresentar produtos frescos de forma atractiva e segura. É ideal para pastelarias, onde bolos e doces podem ser mostrados com a sua melhor apresentação. Em charcutarias e talhos, permite manter carnes frias e enchidos na temperatura ideal, garantindo a sua qualidade e sabor. Também se integra perfeitamente em cafetarias e snack-bares para expor sandes, saladas e iogurtes. A sua capacidade de adaptação e facilidade de movimentação tornam-na uma opção acertada para esplanadas e eventos de catering, onde a visibilidade e a conservação são cruciais. Adicionalmente, pode ser utilizada em minimercados ou lojas de conveniência para bebidas e pequenos lanches refrigerados. A sua construção durável e funcionamento fiável garantem um investimento sólido para qualquer negócio no setor da hotelaria e restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000x600x1400mm
Altura da área de vidro	815mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120G)
Potência Frigorífica	1500W
Potência	905W
Peso	165kg
Nº de Prateleiras	3 (vidro temperado)
Compressor	SCE18MNX
Classe Climática	Clase C
Sistema de Refrigeração	Ventilado, compacto
Tipo de Evaporador	Ventilado

Característica	Detalhe
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Deslizante traseira e frontal
Termóstato	B4U Touch de grandes dimensões e alto brilho

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura ideal de funcionamento desta vitrine expositora?

Esta vitrine foi projetada para operar entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação ótima e a frescura dos produtos perecíveis, como laticínios, charcutaria e pasteleria delicada.

2. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras interiores são amplas e fabricadas em vidro temperado, sendo totalmente ajustáveis em altura. Isto permite uma flexibilidade máxima para adaptar o espaço de exposição a diferentes tipos e tamanhos de produtos, otimizando a apresentação.

3. Esta vitrine é fácil de mover e instalar?

Sim, o equipamento inclui rodas com sistema de travão, facilitando o transporte e o posicionamento dentro do seu estabelecimento. A instalação é simples e do tipo "Plug-In", permitindo um funcionamento imediato após a ligação à corrente.

4. Qual o tipo de iluminação utilizada e quais os seus benefícios?

A vitrine incorpora iluminação dupla por LEDs em cada nível, assegurando uma apresentação dos produtos sem sombras e com cores vibrantes. Esta característica não só melhora a visibilidade, como também atrai a atenção dos seus clientes.

5. Quais os benefícios do gás refrigerante R290 utilizado neste equipamento?

O gás refrigerante R290 é uma opção ecologicamente mais consciente e eficiente em termos energéticos, contribuindo para a redução da pegada ambiental do equipamento. Além disso, proporciona um desempenho de refrigeração superior, o que se traduz em menores custos operacionais a longo prazo.