

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



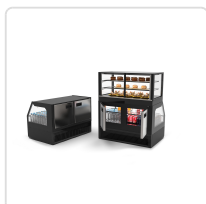
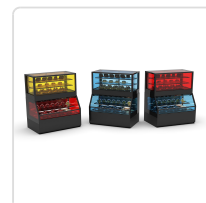
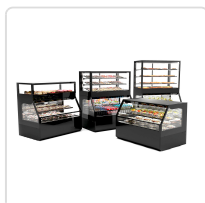
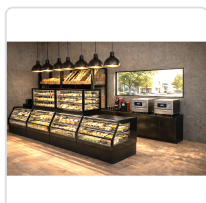
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Quente e Frio 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC2C	Modelo:	SLCOC2C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923778
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2c-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC2C
EAN	8436630923778

Descricao Resumida

Vitrine combinada de exposição quente e fria, 1200mm, ideal para restauração. Garante visibilidade perfeita e controlo de temperatura independente.

Descricao Completa

vitrine combinada — Expositor de Serviço Misto — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na apresentação de produtos, esta vitrine oferece uma solução versátil para cozinhas profissionais, hotéis e pastelarias que procuram exibir alimentos quentes e frios simultaneamente. A sua construção garante uma visibilidade impecável, realçando a qualidade dos seus artigos e incentivando o consumo. O design sem parafusos simplifica a manutenção diária, enquanto os eficientes grupos de refrigeração e aquecimento asseguram a temperatura ideal para cada item exposto. Este equipamento é a escolha ideal para otimizar o seu espaço de exposição.

Aplicações Profissionais

Este expositor misto é perfeito para buffets de pequeno-almoço em hotéis, áreas de self-service em restaurantes e cafetarias, bem como para balcões de pastelaria que servem uma variedade de

produtos quentes e frios, como folhados, sandes e sobremesas. Permite criar linhas lineares contra a parede, otimizando o layout do seu espaço comercial. A sua adaptabilidade e capacidade de manter diferentes temperaturas simultaneamente tornam-na indispensável para estabelecimentos que oferecem um serviço de alta qualidade e diversidade de produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1500mm
Peso	240 kg
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	2200 W
Temperatura Máxima (Aquecimento)	+70°C
Faixa de Temperatura (Frio)	Não especificado, dado "refrigeração" na descrição e "combi" no título, assumindo faixa de refrigeração padrão para vitrines combinadas.
Prateleiras	1 prateleira ajustavel em vidro temperado
Tipo de Produto	SAHARA (X2)
Instalação	PLUG-IN (Pronto a usar)
Tipo de Vidro	Duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Fundo Cego + Deslizante Superior
Termostato	Touch de grandes dimensões e alto brilho, B4U Touch B4U
Iluminação	LEDs duplos em cada altura

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, a Vitrine Combinada Quente e Frio é um equipamento PLUG&PLAY, o que significa que está pronta a utilizar assim que é ligada à corrente, sem necessidade de instalações adicionais ou drenagem. Basta posicionar e conectar para começar a usar.

2. Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

Com dimensões de 1200x800x1500mm e prateleiras ajustáveis em vidro temperado, oferece um

espaço generoso para expor uma grande variedade de produtos, permitindo maximizar a habitabilidade do interior e a organização eficiente dos artigos.

3. Como é garantida a visibilidade perfeita dos produtos?

A vitrine é construída com uma câmara de vidro de alta qualidade, sem parafusos na estrutura e com LEDs duplos em cada altura. Esta combinação assegura uma visibilidade contínua e uma iluminação sem sombras, mesmo em ambientes com variações de temperatura e humidade.

4. Consigo controlar as diferentes temperaturas para os produtos?

Sim, o equipamento integra um termostato tátil de última geração, intuitivo e com opções de conectividade. Este sistema permite gerir e monitorizar as zonas de aquecimento e refrigeração de forma eficaz, mantendo os produtos nas temperaturas ideais.

5. Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes comerciais?

Absolutamente. Projetada para resistir às condições mais exigentes, inclui um protetor de tensão integrado e é equipada com potentes grupos de refrigeração. A sua robustez e eficiência são ideais para o ritmo de trabalho intenso em restaurantes, hotelaria e qualquer cozinha profissional.