

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

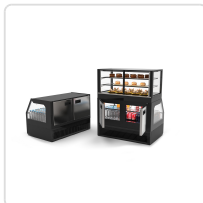
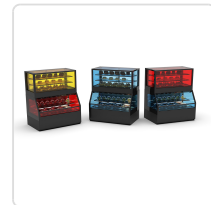
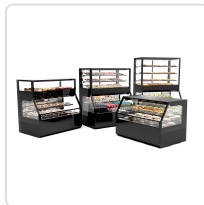
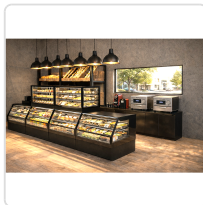
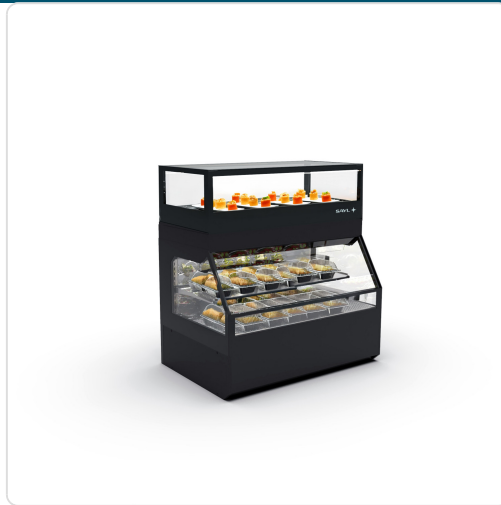


Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC2F	Modelo:	SLCOC2F
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923815
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2f.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2f.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2f-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2f-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2f-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC2F
EAN	8436630923815

Descricao Resumida

Vitrine combinada (aquecida e refrigerada) de última geração para exposição profissional. Design sem parafusos, termóstato tátil e luz LED dupla.

Descricao Completa

Vitrine Combinada — Principais Vantagens

Esta vitrine display, de design moderno e funcionalidade excepcional, é a solução ideal para a exposição de produtos que necessitam de temperaturas distintas. A sua construção sem parafusos oferece uma visibilidade perfeita e facilita a limpeza. Com um termóstato tátil de última geração, a gestão da temperatura é intuitiva, permitindo um controlo preciso dos alimentos. A iluminação dupla por LED em cada nível garante que os seus produtos se destacam sem sombras indesejáveis, atraindo a atenção dos clientes.

A versatilidade deste equipamento é inquestionável, combinando secções refrigeradas e aquecidas num único móvel. Graças ao seu sistema plug&play, não requer qualquer instalação complicada ou ligação a drenagem, estando pronta a usar após desembalar, o que otimiza o tempo e os recursos da sua operação. A sua robustez, assegurada por potentes grupos de refrigeração e prateleiras

ajustáveis em vidro temperado, garante durabilidade e adaptabilidade ao seu espaço.

Aplicações Profissionais

Este expositor combinado é particularmente adequado para estabelecimentos de restauração como restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de apresentar uma variedade de produtos, desde sobremesas frescas a salgados quentes. É perfeita para buffets, áreas de self-service e cafeterias, onde a estética e a conservação eficiente dos alimentos são cruciais. A sua capacidade de criar linhas lineares contra a parede permite uma integração harmoniosa em qualquer ambiente profissional, otimizando o espaço disponível e melhorando a experiência do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1500mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência (W)	1500 W
Potência Frigorífica	500W
Temperatura Máxima	+70°C (aquecimento)
Temperatura Refrigeração Superior	+2 / +6°C
Temperatura Refrigeração Inferior	+4 / +8°C
Peso	240 kg
Refrigerante	R290
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in (sem necessidade de drenagem/instalação)
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade
Prateleiras	1 (ajustável em vidro temperado)
Termóstato	Tátil B4U de grande dimensão e brilho

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine é fácil de limpar?

Sim, a vitrine foi concebida com um sistema de construção sem parafusos e superfícies lisas, o que facilita enormemente as operações de limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene do seu estabelecimento.

2. É possível ajustar as prateleiras internas?

Com certeza! Esta vitrine dispõe de prateleiras amplas e ajustáveis em vidro temperado, permitindo que maximize o espaço interior e adapte a apresentação dos seus produtos de acordo com as necessidades específicas do seu negócio.

3. Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Devido às suas secções combinadas de refrigeração e aquecimento, é possível expor uma vasta gama de produtos, desde itens de pastelaria e bebidas frescas na zona refrigerada a salgados e pratos quentes na zona aquecida. É ideal para buffets e serviços de take-away.

4. A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, uma das grandes vantagens deste equipamento é o seu conceito plug&play. Não necessita de qualquer instalação complexa ou ligação a um sistema de drenagem, basta ligar à corrente elétrica e estará pronta a funcionar.

5. A vitrine oferece uma boa visibilidade dos produtos?

Absolutamente. A vitrine conta com vidro de alta qualidade e dupla iluminação LED em cada altura, garantindo uma visibilidade perfeita dos produtos expostos, sem sombras e em quaisquer condições de temperatura e humidade, realçando a qualidade dos seus artigos.