

# 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



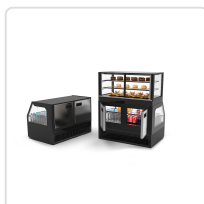
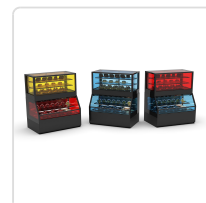
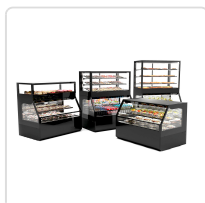
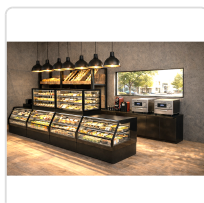
Hotelequip.pt

## Vitrine Combinada Quente e Refrigerada 1200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCOC2N	<b>Modelo:</b>	SLCOC2N
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630923853
<b>Peso:</b>	240 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 800 x 1500 cm

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc2n-3.jpg</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLCOC2N
<b>EAN</b>	8436630923853

## Descricao Resumida

Vitrine combinada refrigerada e aquecida (até +70°C), com vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla para máxima visibilidade em 1200mm.

## Descricao Completa

### Expositor Combi — Principais Vantagens

Esta montra combinada, com o seu design sem parafusos e câmara de vidro de alta qualidade, oferece uma visibilidade excepcional para os seus produtos. A iluminação dupla por LEDs em cada altura e as prateleiras ajustáveis maximizam o espaço interior, garantindo que os seus artigos sejam apresentados da melhor forma possível, sem sombras indesejáveis. Este equipamento é a solução ideal para otimizar a exposição dos seus produtos, combinando estética e funcionalidade.

Equipada com um termóstato tátil moderno e intuitivo, esta vitrine permite um controlo preciso da temperatura, que pode variar entre zonas de aquecimento até +70°C e refrigeração. A funcionalidade Plug&Play assegura uma instalação simplificada e imediata, sem necessidade de drenagem, tornando-a uma opção prática para qualquer negócio de restauração ou hotelaria. A sua construção robusta e a proteção de tensão integrada garantem durabilidade e segurança.

## Aplicações Profissionais

---

A versatilidade da vitrine expositora é ideal para uma variedade de ambientes profissionais, como restaurantes, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de catering. Pode ser utilizada para apresentar tanto iguarias quentes quanto frias, tornando-a perfeita para buffets, áreas de self-service ou como um balcão de serviço elegante. A sua capacidade de criar linhas lineares contra a parede otimiza o espaço, garantindo uma apresentação coerente e apelativa.

Para a restauração rápida e snack-bares, este display oferece a flexibilidade necessária para expor uma seleção diversificada de produtos, desde sanduíches frescas a bolos quentes, mantendo-os à temperatura ideal. A facilidade de limpeza e a construção durável são características que contribuem para a eficiência operacional, um fator crucial em qualquer cozinha profissional ou área de serviço.

## Características Técnicas

---

<b>Dimensões</b>	1200x800x1500mm
<b>Voltagem</b>	230V- 50/60Hz
<b>Peso</b>	240 kg
<b>Potência</b>	800W
<b>Intervalo de Temperatura</b>	Neutra + 60°C / Aquecimento: +70°C
<b>Prateleiras</b>	1 (vidro temperado)
<b>Tipo de Produto</b>	Sahara + Neutro
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	Duplo Vidro – Temperado – Baixa Emissão – Térmico
<b>Tipo de Porta</b>	Fundo Cego + Deslizante Superior
<b>Termóstato</b>	Tátil B4U, de grande tamanho e alta luminosidade

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual o tipo de produtos que posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine combinada é projetada para expor uma ampla variedade de produtos, tanto quentes como refrigerados, sendo ideal para padarias, pastelarias, delicatessens e restaurantes que desejam apresentar pratos cozinhados e sobremesas frescas lado a lado.

**2. É necessário fazer alguma instalação complexa para este equipamento?** Não, este equipamento possui um sistema Plug&Play, o que significa que não necessita de instalação

complexa ou de um sistema de drenagem. Basta ligá-lo à corrente elétrica e estará pronto a usar, proporcionando total comodidade ao utilizador.

### **3. Como funciona o controlo de temperatura?**

O controlo de temperatura é feito através de um termóstato tátil de última geração, que oferece uma interface intuitiva e fácil de usar. Permite ajustar e monitorizar as temperaturas de forma precisa, garantindo que os produtos se mantêm na condição ideal de conservação ou aquecimento.

**4. Este expositor é fácil de limpar?** Sim, a construção da vitrine sem parafusos, com uma câmara de vidro de alta qualidade, foi pensada para facilitar as operações de limpeza. A ausência de fendas e o design suave evitam o acúmulo de sujidade e garantem uma higiene impecável com o mínimo esforço.

### **5. Quais são as vantagens da iluminação LED integrada?**

As luzes LED duplas integradas em cada nível garantem que os seus produtos sejam perfeitamente iluminados, realçando a sua apresentação e cores naturais. Além disso, a tecnologia LED é energeticamente eficiente e proporciona uma luz uniforme, sem criar sombras indesejáveis, atraindo a atenção dos seus clientes para os produtos em exposição.