

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



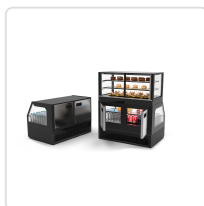
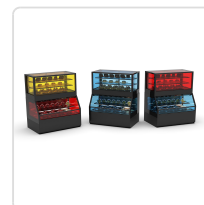
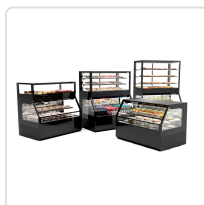
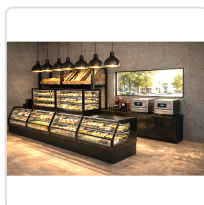
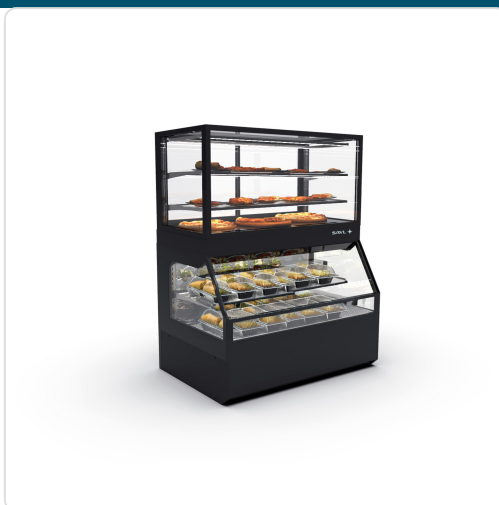
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Quente e Fria 1200mm para Self-Service

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC5C	Modelo:	SLCOC5C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923785
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5c-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5c-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC5C
EAN	8436630923785

Descricao Resumida

Vitrine combinada quente e fria, ideal para self-service. Design sem parafusos, vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla para visibilidade perfeita.

Descricao Completa

vitrine combinada quente e fria — Versatilidade Premium — Principais Vantagens

A Vitrine Combinada Quente e Fria COC5C foi concebida para redefinir a apresentação de produtos em ambientes profissionais. Este expositor multifuncional garante que os seus alimentos sejam mantidos à temperatura ideal, quer necessitem de refrigeração ou aquecimento, proporcionando sempre uma visibilidade impecável. Com um design inovador, desprovido de parafusos visíveis, a estética e a facilidade de limpeza são maximizadas, tornando-a uma solução de display de alta qualidade para qualquer espaço de restauração.

Equipada com sistemas de refrigeração e aquecimento potentes, esta montra oferece desempenho fiável e consistente. A visibilidade é otimizada por vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla, que elimina sombras indesejadas e realça os seus produtos. A sua natureza *Plug & Play* significa que não são necessárias instalações complexas ou drenagens, permitindo uma integração rápida e

eficiente no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este inovador equipamento é perfeito para buffets de hotelaria, áreas de self-service em restaurantes e cafeterias, ou qualquer cenário que exija a apresentação simultânea de pratos quentes e frios. A sua capacidade de criar linhas de apresentação contínuas e o seu sistema de prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem uma personalização flexível do espaço interno, adaptando-se a diferentes tipos de produtos e configurações. A durabilidade e a proteção contra picos de tensão garantem um funcionamento contínuo e seguro, fundamental para a dinâmica de cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200 x 800 x 1800 mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	2200 W
Peso	240 kg
Temperatura Máxima (Aquecimento)	+70°C
Intervalo de Temperatura (Refrigeração)	0°C a +5°C (Estimado com base em vitrines refrigeradas Sayl Similares)
Tipo de Produto	Combi (aquecido e refrigerado)
Instalação	Plug-in (sem necessidade de instalação ou drenagem)
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Fundo cego + topo deslizante
Prateleiras	3 (vidro temperado, ajustáveis)
Iluminação	LED duplo em cada altura
Termostato	Tátil de grande dimensão e brilho (B4U Touch B4U)
Protetor de tensão	Integrado

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer alguma instalação especial, como ligação à água ou drenagem?

Não, a Vitrine Combinada COC5C foi concebida com tecnologia Plug & Play, o que significa que não necessita de qualquer instalação hidráulica ou drenagem. Basta ligá-la à corrente elétrica e estará pronta a usar.

2. Qual é a gama de temperaturas que a vitrine pode suportar?

Esta vitrine foi desenvolvida para uma dupla funcionalidade: os produtos aquecidos podem atingir até +70°C, enquanto os produtos frios, embora não especificado com exatidão na descrição inicial, tipicamente em vitrines refrigeradas combinadas operam entre 0°C e +5°C para uma ótima conservação.

3. É possível ajustar as prateleiras internas da vitrine?

Sim, a Vitrine Combinada COC5C possui prateleiras de vidro temperado que são totalmente ajustáveis. Esta característica permite-lhe maximizar o espaço interno e adaptar a vitrine às dimensões dos seus produtos a exibir.

4. A vitrine garante boa visibilidade dos produtos, mesmo em ambientes desafiadores?

Completamente. O equipamento integra vidro de alta qualidade e um design sem parafusos visíveis. Além disso, as luzes LED duplas em cada nível asseguram uma iluminação perfeita e sem sombras, otimizando a apresentação dos produtos mesmo em condições de temperatura e humidade exigentes.

5. Esta vitrine consome muita energia, dado o seu sistema combinado de aquecimento e refrigeração?

A vitrine está equipada com grupos de refrigeração potentes que otimizam o desempenho. Embora o consumo específico possa variar com o uso, a tecnologia integrada visa a eficiência, e o protetor de tensão ajuda a manter a estabilidade operacional, contribuindo para um uso eficiente da energia.