

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



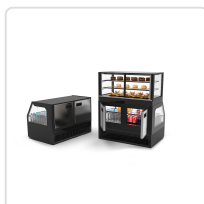
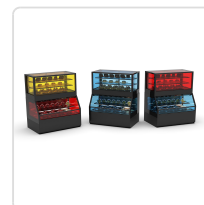
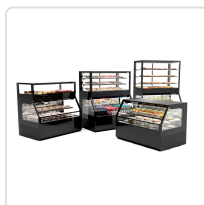
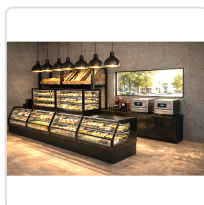
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC5F	Modelo:	SLCOC5F
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923822
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5f.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5f.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5f-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5f-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5f-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC5F
EAN	8436630923822

Descricao Resumida

Vitrine combinada refrigerada (+2/+8°C) e aquecida (+70°C) de 1200mm, com design sem parafusos e termóstato tátil. Visibilidade perfeita e Plug & Play.

Descricao Completa

Vitrine combinada profissional — Expositor de Balcão — Principais Vantagens

Este expositor versátil oferece uma combinação única de funcionalidades de refrigeração e aquecimento, tornando-o ideal para uma vasta gama de produtos e estabelecimentos. A sua construção sem parafusos, com vidro de alta qualidade, garante uma visibilidade perfeita dos alimentos, mesmo em condições exigentes de temperatura e humidade. A iluminação LED dupla em cada altura assegura que os seus produtos se destacam, apresentando-os da melhor forma possível, sem sombras indesejadas.

Equipado com um termóstato tátil moderno e intuitivo, o controlo da temperatura é simplificado, permitindo monitorizar e ajustar facilmente as condições para conservação ou aquecimento. A tecnologia *Plug & Play* elimina a necessidade de instalações complexas ou drenagem, proporcionando uma solução compacta e pronta a usar. A integração de um protetor de tensão e

prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximiza a durabilidade e a flexibilidade do espaço interior.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para ambientes de self-service, bufetes, pastelarias, charcutarias e delicatessens que necessitam de apresentar tanto produtos frescos e refrigerados quanto iguarias quentes. A sua capacidade de manter múltiplas temperaturas em simultâneo torna-o indispensável para restaurantes, hotéis e cafeterias que procuram otimizar a exposição dos seus produtos. Perfeito para montar linhas de serviço contra a parede, adaptando-se com facilidade a diversos espaços e conceitos de restauração.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800 mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.500 W
Potência Frigorífica	500 W
Temperatura Máxima	+70 °C
Temperatura Refrigeração Superior	+2 / +6 °C
Temperatura Refrigeração Inferior	+4 / +8 °C
Peso	240 kg
Gama de Temperatura	4 °C / 8 °C + 60 °C
Compressor	SCE18MNX
Refrigerante	R290
Potência do Refrigerante	1470 W
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA + VENTILATED COOLER
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO

Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + DESLIZANTE SUPERIOR
Termóstato	Grande e de alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de negócios esta vitrine combinada é mais adequada?

Esta vitrine é ideal para cafeterias, pastelarias, restaurantes, buffets e outros estabelecimentos que necessitam de expor produtos a diferentes temperaturas, desde artigos refrigerados a iguarias quentes, tudo no mesmo equipamento.

2. Quais são as principais vantagens do sistema Plug & Play?

O sistema Plug & Play oferece uma instalação rápida e sem complicações, pois não requer drenagem ou montagem especializada. Basta ligar o equipamento e começar a utilizá-lo, poupando tempo e recursos na sua cozinha profissional.

3. Como é garantida a visibilidade do produto dentro da vitrine?

A vitrine foi concebida com uma câmara de vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla em cada prateleira. Esta combinação assegura uma visibilidade perfeita dos alimentos, eliminando sombras e destacando a qualidade dos produtos expostos.

4. As prateleiras são ajustáveis? Qual o material?

Sim, as prateleiras são grandes e ajustáveis, fabricadas em vidro temperado, o que permite maximizar o espaço interior e adaptar a disposição dos produtos conforme as suas necessidades. O vidro temperado também garante maior segurança e durabilidade.

5. Esta vitrine pode ser utilizada para criar uma linha de exposição?

Completamente. O design permite criar linhas lineares contra a parede, otimizando o espaço e proporcionando uma apresentação contínua e elegante dos seus produtos, integrando-se perfeitamente no ambiente do seu estabelecimento.