

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

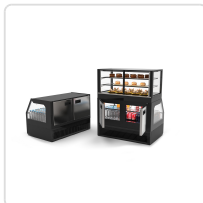
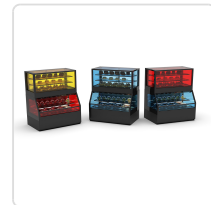
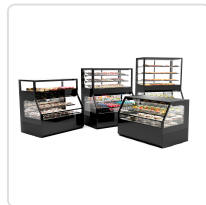
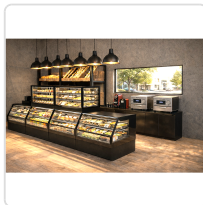


Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida 1200mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificações

| | |
|---------------------------|---|
| 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 |

Descrição 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.

Descrição 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.