

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



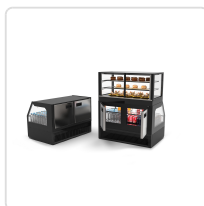
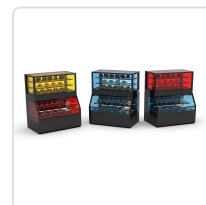
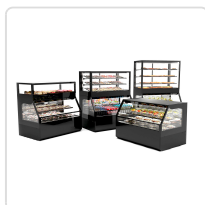
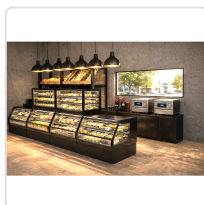
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Quente e Fria 1200mm Plug & Play

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC5N	Modelo:	SLCOC5N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923860
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5n.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc5n-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC5N
EAN	8436630923860

Descricao Resumida

Vitrine combinada quente e fria, plug & play, com 1200mm de largura. Ideal para display de pastelaria, snacks e outros produtos, maximizando a visibilidade.

Descricao Completa

vitrine combinada — Vitrine Combi – Principais Vantagens

Este expositor combinado redefine a apresentação de produtos em qualquer estabelecimento de restauração. Concebido para oferecer visibilidade impecável e uma versatilidade excepcional, este equipamento permite exibir tanto produtos refrigerados como aquecidos, tornando-o ideal para padarias, pastelarias, ou buffets que exigem flexibilidade na mostra. A sua concepção sem parafusos e o vidro de alta qualidade asseguram não só uma estética superior, mas também uma higiene simplificada, elementos cruciais para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta montra combinada torna-a uma solução perfeita para uma vasta gama de ambientes profissionais. Desde o balcão de um café movimentado que serve iguarias quentes e frias,

a um restaurante com um buffet variado, ou até mesmo em hotéis para pequenos-almoços e eventos. A funcionalidade plug & play elimina a necessidade de instalações complexas, permitindo uma rápida integração no seu espaço. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam a capacidade interna, adaptando-se às suas necessidades de exibição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	800W
Peso	240 kg
Gama de Temperatura	Neutro + 60°C (Aquecimento: até +70°C)
Prateleiras	3
Tipo de Produto	Sahara + Neutro
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Duplo Vidro – Temperado – Baixa Emissividade – Térmico
Tipo de Porta	Fundo Cego + Deslizante Superior
Termostato	Grande dimensão e alta luminosidade, Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este equipamento é totalmente plug & play, o que significa que não necessita de instalação complexa ou de um sistema de drenagem. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica e estará pronto para usar.

2. Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?

Graças à sua funcionalidade combinada (neutra e aquecida), pode exibir uma vasta gama de produtos, desde pastelaria e snacks quentes a produtos neutros que não necessitem de refrigeração. A temperatura de aquecimento atinge até +70°C.

3. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A conceção sem parafusos e os painéis de vidro de alta qualidade facilitam extremamente as operações de limpeza e manutenção. As prateleiras são em vidro temperado, robustas e fáceis de

remover para lavagem.

4. Onde posso posicionar a vitrine no meu estabelecimento?

Este modelo é ideal para criar linhas lineares contra a parede, otimizando o espaço. Pode ser facilmente integrado em balcões de atendimento, buffets ou áreas de exposição, melhorando a visibilidade dos seus produtos.

5. Qual a durabilidade e segurança deste equipamento?

Construída com vidro temperado de baixa emissividade e equipada com um protetor de tensão integrado, esta vitrine é desenhada para alta durabilidade e segurança. Os grupos de refrigeração potentes garantem um desempenho fiável, mesmo em condições exigentes.