

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

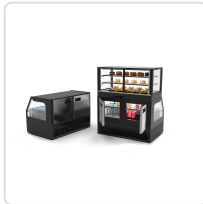
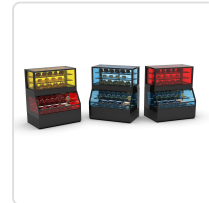
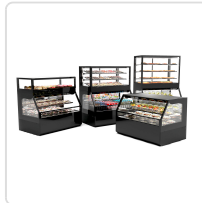
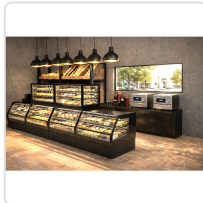


Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC8AF	Modelo:	SLCOC8AF
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923846
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8af.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8af.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8af-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8af-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8af-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC8AF
EAN	8436630923846

Descrição Resumida

Vitrine combinada refrigerada (+2/+8°C) e aquecida (+70°C) para exposição versátil de alimentos. Design "PLUG&PLAY", fácil limpeza e visibilidade superior.

Descrição Completa

Vitrine Combinada — Principais Vantagens

Esta montra expositora combinada oferece uma solução versátil para a exibição de produtos, combinando refrigeração e aquecimento num só equipamento. Ideal para negócios em restauração que necessitam de flexibilidade para apresentar tanto pratos frios como quentes. O seu sistema, "plug&play", assegura uma instalação simplificada e rápida, permitindo que a coloque em funcionamento de imediato. A construção é pensada na durabilidade e na facilidade de manutenção, assegurando um investimento seguro para a sua cozinha profissional.

Com visibilidade otimizada, graças à câmara de vidro de alta qualidade e à iluminação LED dupla, os seus produtos estarão sempre em destaque. A ausência de parafusos na estrutura não só melhora a estética, como também facilita as operações de limpeza, mantendo elevados padrões de higiene. O potente sistema de refrigeração e de aquecimento garante a temperatura ideal para cada tipo de

alimento, preservando a sua frescura e sabor, e o termostato tátil de última geração oferece controlo preciso e intuitivo.

Aplicações Profissionais

Este expositor versátil é a escolha perfeita para buffets, self-services, pastelarias, e estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento multifuncional. Permite apresentar uma vasta gama de produtos, desde sobremesas e bebidas frescas até pratos quentes e salgados, de forma apelativa e higiénica. A capacidade de linha linear contra a parede otimiza o espaço, tornando-o ideal para diferentes configurações de salas de refeição ou áreas de serviço. As prateleiras ajustáveis permitem adaptar o espaço interior à dimensão dos produtos expostos, maximizando a sua rentabilidade.

Características Técnicas

Dimensões	1200x800x1800mm
Voltagem	230V-50/60Hz
Temperatura Máxima (Aquecimento)	+70°C
Temperatura Refrigeração (Superior)	+2 / +6°C
Temperatura Refrigeração (Inferior)	+4 / +8°C
Potência Frigorífica	1.500W
Potência Total	2.500W
Peso	240 kg
Potência Refrigerante	1470 W
Compressor	SCE18MNX
Gás Refrigerante	R290
Nº de Prateleiras	3 unidades
Classe Climática	CLASSE 3
Sistema de Refrigeração	Compacto, Ventilado
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Fundo Cego + Correr Superior

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar esta vitrine para produtos que requerem refrigeração e aquecimento simultaneamente?

Sim, esta vitrine foi concebida para operar com ambas as funções, permitindo a exposição de produtos frios (parte superior) e quentes (parte inferior) ao mesmo tempo, mantendo as temperaturas ideais para cada tipo de alimento.

2. Qual é a facilidade de instalação deste equipamento?

O aparelho possui um design "PLUG&PLAY", o que significa que não necessita de instalações complexas nem de drenagem, estando pronto para ser utilizado logo após a conexão à corrente elétrica.

3. Como é realizada a limpeza e manutenção da vitrine?

A construção da vitrine sem parafusos facilita bastante a limpeza. Os materiais de alta qualidade e o design simplificado permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

4. Quais tipos de produtos podem ser expostos na vitrine?

Devido às suas capacidades de refrigeração e aquecimento, é ideal para exibir desde pastelaria, saladas e bebidas no compartimento refrigerado, até sandes quentes, quiches e outros alimentos confeccionados na área aquecida, garantindo sempre a temperatura correta.

5. A vitrine oferece boa visibilidade dos produtos expostos?

Com certeza. A câmara de vidro de alta qualidade, sem parafusos à vista, e a dupla iluminação LED em cada nível asseguram que todos os produtos têm uma visibilidade clara e atrativa, realçando a sua apresentação.