

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



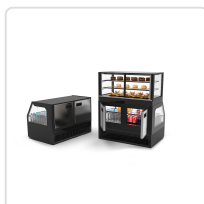
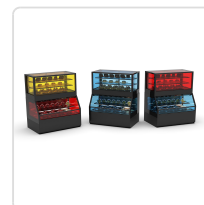
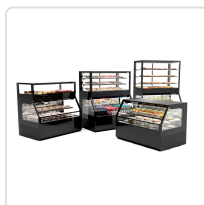
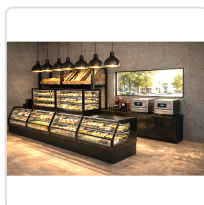
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Quente e Neutra – 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC8AN	Modelo:	SLCOC8AN
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923884
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8an.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8an.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8an-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8an-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8an-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC8AN
EAN	8436630923884

Descricao Resumida

Vitrine combinada de quente e neutro, com 1200mm de largura, ideal para exposição versátil de produtos em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

vitrine combinada quente neutra — Vitrine Combi — Principais Vantagens

Esta vitrine combinada foi concebida para oferecer a máxima visibilidade e versatilidade na exposição dos seus produtos. Com um design elegante e construção sem parafusos, garante uma apresentação impecável, destacando a frescura e qualidade dos artigos expostos. Ideal para estabelecimentos que necessitam de manter produtos em diferentes regimes de temperatura, desde os ambientes neutros, que mantêm a temperatura ambiente, aos compartimentos de aquecimento para manter os alimentos quentes e prontos a servir.

A tecnologia Plug & Play simplifica a sua implementação, eliminando a necessidade de drenagem ou instalações complexas. A facilidade de limpeza é um dos seus maiores pontos fortes, permitindo uma manutenção rápida e eficiente. Prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço interior, adaptando-se às suas necessidades de exposição de forma flexível e prática. Um protetor de

tensão integrado assegura a longevidade do equipamento e a segurança da sua operação.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste expositor torna-o indispensável em pastelarias, padarias, e cafetarias que desejam exibir uma gama variada de produtos. É igualmente adequado para restaurantes e buffets que oferecem uma seleção de pratos quentes e lanches, mantendo-os na temperatura ideal e com uma apresentação apelativa. A sua capacidade de criar linhas lineares facilita a integração em diferentes configurações de espaço, tornando-o uma escolha prática e esteticamente agradável para qualquer tipo de negócio de hotelaria.

Desde a exposição de bolos e salgados a sanduíches ou tapas, este módulo neutro e quente oferece a solução perfeita para realçar os seus produtos. A iluminação LED dupla em cada nível assegura que cada item seja exibido sem sombras indesejáveis, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A superfície superior plana proporciona um espaço adicional para servir ou para colocar tabuleiros e outros elementos de apoio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800 mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	800 W
Intervalo de Temperatura	Neutro + até +70°C (Quente)
Número de Prateleiras	3 unidades (ajustáveis em vidro temperado)
Peso	240 kg
Tipo de Produto	Aquecido + Neutro
Instalação	PLUG-IN (sem necessidade de drenagem ou instalação)
Tipo de Vidro	Duplo Vidro - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tecnologia do Termostato	Grande, com alta luminosidade, Touch B4U
Iluminação	LED duplo em cada altura

Característica	Detalhe
Características Adicionais	Câmara de vidro de alta qualidade, construção sem parafusos, protetor de tensão integrado, superfície superior plana.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da construção sem parafusos?

A ausência de parafusos melhora drasticamente a visibilidade dos produtos expostos, eliminando obstruções visuais. Além disso, facilita imensamente as operações de limpeza e manutenção do equipamento, garantindo um ambiente mais higiênico.

É necessária alguma instalação especial para esta vitrine?

Não, esta vitrine foi concebida com um sistema PLUG&PLAY, o que significa que não requer drenagem nem qualquer tipo de instalação. Basta ligar à corrente elétrica e estará pronta a usar, proporcionando grande comodidade.

Que tipos de produtos posso expor na vitrine combinada?

Dado o seu sistema combinado de aquecimento e neutro, pode expor uma vasta gama de produtos, desde alimentos que necessitam de ser mantidos quentes, como salgados e lanches, até produtos que beneficiam da exposição à temperatura ambiente, como pastelaria e pão.

Como é garantida a visibilidade perfeita dos produtos?

A vitrine é construída com uma câmara de vidro de alta qualidade, que garante excelente transparência. Além disso, possui LEDs duplos em cada altura, que iluminam os produtos de forma uniforme, eliminando sombras indesejáveis e realçando a sua apresentação.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine está equipada com grandes prateleiras em vidro temperado que são totalmente ajustáveis. Isto permite-lhe otimizar o espaço interior de acordo com o tamanho e tipo de produtos que pretende exibir, maximizando a capacidade de exposição.