Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

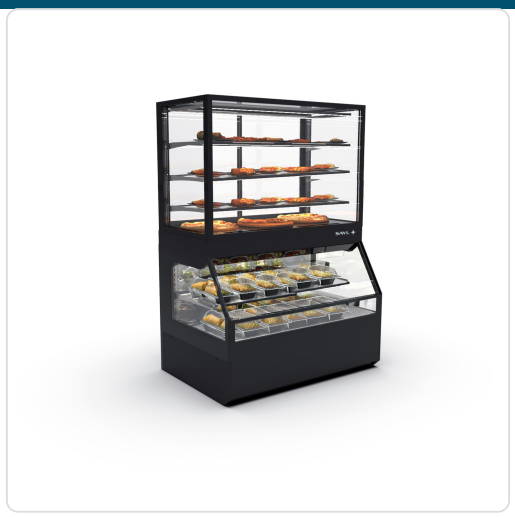
Acesso rapido ao produto

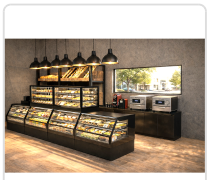
Vitrine Combinada Aquecida e Refrigerada — 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC8C	**Modelo:**	SLCOC8C
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630923792
Peso:	240 kg	**Dimensões:**	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto





Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-1.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC8C
EAN	8436630923792

Descricao Resumida

> Vitrine com funções de aquecimento e refrigeração, ideal para exposição profissional de alimentos. Design sem parafusos e termostato tátil.

Descricao Completa

Vitrine Combinada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição é a solução perfeita para qualquer estabelecimento de restauração, oferecendo funcionalidades de aquecimento e refrigeração numa única unidade. Concebida com vidro de alta qualidade, garante uma visibilidade ideal dos seus produtos, mesmo em ambientes com exigências de temperatura e humidade variáveis. A construção sem parafusos facilita a limpeza e proporciona uma estética moderna e contínua.

Equipada com um termostato tátil de última geração, a montra de alimentos permite um controlo intuitivo e conectividade para monitorização remota. A iluminação dupla por LEDs em cada nível assegura que os seus produtos se destacam, eliminando sombras indesejadas. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam a capacidade interna, adaptando-se às suas necessidades de exposição. A funcionalidade Plug&Play torna este expositor um aparelho compacto

e pronto a usar, sem complicações de instalação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias, onde a exposição de alimentos quentes e frios é essencial. Perfeita para buffets, self-service ou como display em áreas de atendimento, esta vitrine permite apresentar uma ampla gama de produtos, como refeições prontas, sobremesas, saladas e bebidas, mantendo-os na temperatura ideal.

A sua capacidade de manter temperaturas de aquecimento até +70ºC e refrigeração eficiente torna-a indispensável para quem procura otimizar a apresentação e a conservação de alimentos, garantindo a sua frescura e segurança. O design linear e a possibilidade de colocação junto à parede otimizam o espaço e o fluxo de trabalho no seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800mm
Peso	240 kg
Potência	2200 W
Voltagem	230V-50/60Hz
Temperatura Máxima (Aquecimento)	+70ºC
Nº de prateleiras	3 unidades (ajustáveis)
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
Termostato	Tátil, de grandes dimensões e alto brilho (B4U Touch B4U)

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer alguma instalação especial?
Não, a vitrine foi concebida com funcionalidade Plug&Play, o que significa que não necessita de instalação complexa ou drenagem. Basta ligar à corrente para começar a usar.

2. Quais tipos de produtos posso expor nesta vitrine?
Graças à sua dupla funcionalidade de aquecimento e refrigeração, pode expor uma vasta gama de produtos, desde alimentos quentes como sopas e pratos preparados até produtos frios como saladas, sobremesas e bebidas.

3. Como é realizada a limpeza e manutenção do equipamento?
A construção sem parafusos, com painéis de vidro de fácil acesso, simplifica as operações de limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos para superfícies de vidro e inox.

4. As prateleiras internas são ajustáveis?
Sim, a vitrine possui prateleiras reguláveis em vidro temperado, permitindo adaptar o espaço interior conforme as dimensões dos produtos a expor e otimizar a sua apresentação.

5. O que significa o termostato tátil com conectividade?
O termostato tátil oferece um controlo moderno e intuitivo da temperatura, enquanto a conectividade permite monitorizar o desempenho da vitrine remotamente, garantindo que os alimentos são mantidos nas condições ideais.