

# 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

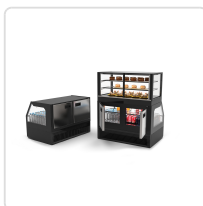
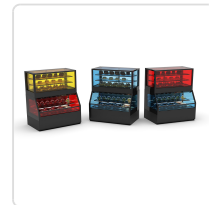
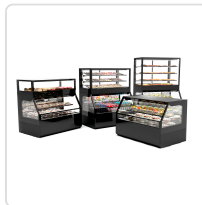
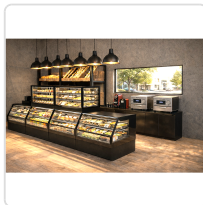


## Vitrine Combinada Aquecida e Refrigerada — 1200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCOC8C	<b>Modelo:</b>	SLCOC8C
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630923792
<b>Peso:</b>	240 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 800 x 1800 cm

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-1.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8c-3.jpg</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLCOC8C
<b>EAN</b>	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 +70°C 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

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1200x800x1800mm
<b>Peso</b>	240 kg
<b>Potência</b>	2200 W
<b>Voltagem</b>	230V-50/60Hz
<b>Temperatura Máxima (Aquecimento)</b>	+70°C
<b>Nº de prateleiras</b>	3 unidades (ajustáveis)
<b>Tipo de Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
<b>Tipo de Porta</b>	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
<b>Termostato</b>	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.