

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



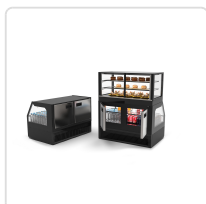
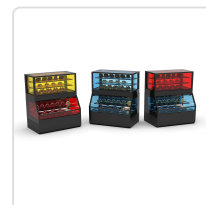
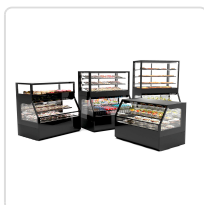
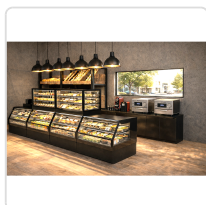
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida COC8F

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC8F	Modelo:	SLCOC8F
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923839
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8f.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8f.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8f-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8f-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8f-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC8F
EAN	8436630923839

Descricao Resumida

Vitrine combinada modular com refrigeração e aquecimento, vidro curvo e design sem parafusos, ideal para exposição alimentos.

Descricao Completa

Vitrine Combinada — Principais Vantagens

Esta vitrine display surge como uma solução versátil e indispensável para estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares, que procuram otimizar a exposição de produtos que requerem diferentes condições de temperatura. O seu design sem parafusos e o vidro de alta qualidade asseguram uma visibilidade perfeita dos alimentos, valorizando a apresentação. Com um termóstato tátil de última geração e conectividade para monitorização, esta montra expositora oferece um controlo preciso e uma operação intuitiva e eficiente, fundamental para a gestão de produtos perecíveis.

A facilidade de utilização é uma das suas maiores mais-valias, sendo um equipamento *plug & play* que dispensa instalações complexas ou drenagens, estando pronto a funcionar assim que ligado à corrente. Equipada com potentes grupos de refrigeração e um sistema de iluminação LED duplo,

garante a conservação ideal e a atratividade visual dos artigos expostos. As prateleiras ajustáveis permitem adaptar o espaço interior às necessidades específicas de cada produto, maximizando a capacidade de exposição e a versatilidade. A proteção contra picos de tensão integrada aumenta a durabilidade do equipamento, tornando-o um investimento seguro para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este expositor versátil é ideal para uma ampla gama de aplicações em cozinhas profissionais e serviços de buffet. Pode ser integrada em linhas de serviço em restaurantes, hotéis e refeitórios, permitindo a exposição simultânea de pratos frios, como entradas, saladas e sobremesas, e de pratos quentes, como guarnições e algumas especialidades. Em cafeterias e pastelarias, é perfeita para apresentar uma seleção de bolos, sandes e bebidas frescas, mantendo outros produtos quentes para consumo imediato. A flexibilidade de temperaturas torna-a adequada para eventos de catering e feiras gastronômicas, onde a apresentação é crucial e as necessidades de conservação são diversas. É uma peça fundamental para qualquer ambiente que requeira uma solução híbrida de refrigeração e aquecimento, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1200x800x1800mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima	+70°C
Refrigeração Superior	+2 / +6°C
Refrigeração Inferior	+4 / +8°C
Potência Frigorífica	1.500W
Potência Total	2.500W
Peso	240 kg
Potência Operacional	1.950 W
Gama de Temperaturas	4°C / 8°C + 60°C
Compressor	SCE18MNX
Refrigerante	R290
Potência Refrigerante	1.470 W

Nº de Prateleiras	3 unidades (produto), 4 (características)
Classe Climática	CLASSE 3
Tipo de Produto	SAHARA + VENTILATED COOLER
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
Termóstato	Grande e de alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, a vitrine é do tipo *plug & play*, o que significa que não necessita de instalações complexas nem de ligação a um sistema de drenagem. Basta ligá-la à corrente para que comece a funcionar.

2. Qual é a dimensão total da vitrine?

Esta vitrine tem dimensões de 1200x800x1800mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em diferentes espaços comerciais e de serviço.

3. É possível ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com prateleiras amplas e reguláveis em vidro temperado, permitindo maximizar a habitabilidade do espaço interior e adaptar a arrumação conforme a necessidade dos produtos.

4. Que tipo de produtos posso expor, considerando as suas diferentes temperaturas?

A vitrine permite expor produtos que requerem refrigeração (entre +2/+6°C na secção superior e +4/+8°C na inferior) e aquecimento (até +70°C), sendo ideal para alimentos frios como saladas e sobremesas, e alimentos quentes como pratos pré-preparados ou guarnições.

5. Como é garantida a visibilidade e a segurança dos produtos expostos?

A visibilidade é assegurada por uma câmara de vidro de alta qualidade e dupla iluminação LED sem sombras indesejáveis. A segurança elétrica é reforçada por um protetor de tensão integrado, garantindo a proteção do equipamento e dos produtos.