

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



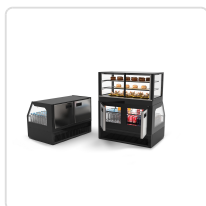
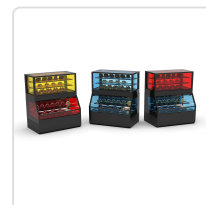
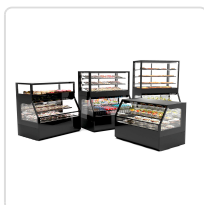
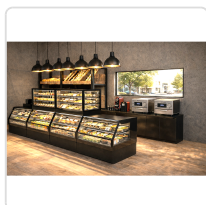
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Quente e Neutra Industrial 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC8N	Modelo:	SLCOC8N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923877
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8n.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8n-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC8N
EAN	8436630923877

Descricao Resumida

Vitrine combinada profissional de 1200mm, com secções quente e neutra. Ideal para exibição de produtos em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Vitrine Combinada — Principais Vantagens

A vitrine expositora COMBI COC8N destaca-se pela sua versatilidade e design, oferecendo uma combinação perfeita de secções para produtos quentes e neutros. Ideal para estabelecimentos que necessitam apresentar uma variedade de alimentos, desde pastelaria a charcutaria. A sua construção sem parafusos e o vidro de alta qualidade garantem uma visibilidade superior e facilitam a limpeza, tornando-a uma solução prática e esteticamente agradável para qualquer espaço de restauração.

Este expositor distingue-se pelo seu termóstato tátil de última geração, intuitivo no controlo da temperatura, e pela funcionalidade PLUG&PLAY, que permite a conexão imediata sem necessidade de instalações complexas. A iluminação LED dupla, em cada nível, assegura que os produtos expostos estejam sempre sob a melhor luz, realçando a sua frescura e apelando visualmente aos

clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, cafés, esplanadas, restaurantes e hotéis. A sua função combinada permite expor pães e bolos acabados de fazer, mantendo a temperatura ideal, e também artigos que necessitem de refrigeração ligeira ou apenas de um ambiente neutro. A adaptabilidade das prateleiras em vidro temperado maximiza o espaço, garantindo que o seu negócio possa exibir os produtos de forma atrativa e organizada. É a escolha inteligente para quem procura inovação e eficiência no serviço ao cliente.

Características Técnicas

Dimensões	1200x800x1800mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima	+70°C
Peso	240 kg
Potência	800W
Alcance de Temperatura	NEUTRAL + 60°C
Número de Prateleiras	4
Tipo de Produto	SAHARA + NEUTRAL
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO VIDRO – TEMPERADO – BAIXA EMISSÃO – TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
Termóstato	Grande e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da estrutura sem parafusos?

A ausência de parafusos melhora drasticamente a visibilidade dos produtos expostos, eliminando obstruções visuais, e simplifica significativamente as operações de limpeza, garantindo uma higiene impecável com menos esforço.

Este equipamento necessita de alguma instalação especial?

Não, a vitrine foi concebida com a tecnologia PLUG&PLAY, o que significa que está pronta a usar logo após ser ligada à eletricidade, sem necessidade de instalações complexas ou drenagem.

Como são mantidas as condições de visibilidade em ambientes exigentes?

A vitrine é construída com uma câmara de vidro de alta qualidade, que assegura uma visibilidade perfeita dos produtos, mesmo em condições adversas de temperatura e humidade, graças ao vidro temperado de baixa emissividade.

Quantas prateleiras a vitrine inclui e como podem ser ajustadas?

O equipamento inclui quatro prateleiras amplas, concebidas em vidro temperado, que são totalmente ajustáveis. Esta característica permite otimizar a organização interna e maximizar a capacidade de exposição conforme a necessidade dos produtos.

A iluminação interna é eficaz para realçar os produtos?

Sim, a vitrine está equipada com LEDs duplos em cada altura, proporcionando uma iluminação perfeita e uniforme. Isso elimina sombras indesejadas e realça a apresentação dos produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes.