

# 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

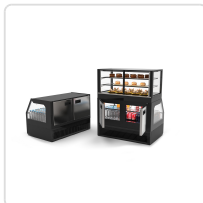
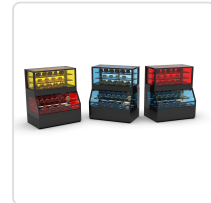
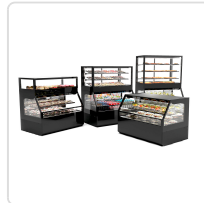
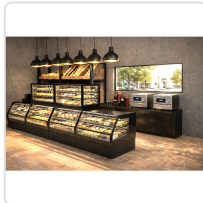


## Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida COF2C 1200mm

### Informacoes do Produto

|               |         |                   |                      |
|---------------|---------|-------------------|----------------------|
| <b>SKU:</b>   | SLCOF2C | <b>Modelo:</b>    | SLCOF2C              |
| <b>Marca:</b> | SAYL    | <b>EAN:</b>       | 8436630923907        |
| <b>Peso:</b>  | 240 kg  | <b>Dimensões:</b> | 1200 x 800 x 1500 cm |

### Imagens do Produto



## Especificacoes

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagens</b>            | <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-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>             | SLCOF2C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>EAN</b>                | 8436630923907                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Descricao Resumida

Vitrine combinada refrigerada e aquecida COF2C com 1200mm, perfeita para exposição de alimentos em restaurantes, pastelarias e buffets.

## Descricao Completa

### vitrine combinada — Expositor Combi — Principais Vantagens

Esta montra combinada, designada por COF2C, integra soluções de refrigeração e aquecimento, proporcionando uma versatilidade excecional para o seu estabelecimento. Concebida para garantir uma visibilidade perfeita do produto, apresenta uma construção em vidro sem parafusos, o que não só otimiza a exposição dos alimentos, como simplifica significativamente as operações de limpeza. A sua tecnologia Plug&Play assegura uma instalação descomplicada, pronta a usar em qualquer espaço.

Equipada com grupos de refrigeração de alta potência e iluminação LED dupla, esta vitrine assegura um desempenho consistente e uma apresentação impecável dos seus produtos. O termóstato tátil de última geração, intuitivo e com opções de conectividade, permite um controlo preciso e monitorização eficiente das temperaturas. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço

interior, adaptando-se às suas necessidades de exposição.

## Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, charcutarias e hotéis que necessitam de expor produtos que requerem diferentes condições de temperatura. Perfeita para buffets, áreas de self-service ou como display junto à parede, esta vitrine expositora é uma solução eficiente e elegante. Adequa-se tanto para alimentos frios, como sobremesas e saladas, quanto para pratos quentes, mantendo-os na temperatura ideal de serviço e maximizando a sua frescura e apelo visual.

Com a capacidade de criar linhas lineares contra a parede, esta vitrine adapta-se facilmente a diversos layouts, otimizando o espaço comercial. A sua construção robusta e o protetor de tensão integrado garantem durabilidade e segurança, contribuindo para a tranquilidade no seu negócio.

## Características Técnicas

| Característica                             | Detalhe                                         |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)                          | 1200x800x1500 mm                                |
| Voltagem                                   | 230V – 50Hz                                     |
| Temperatura Máxima (Refrigeração Superior) | +2 / +6°C                                       |
| Temperatura Máxima (Refrigeração Inferior) | +4 / +8°C                                       |
| Temperatura (Aquecimento)                  | +70°C                                           |
| Potência Frigorífica                       | 1.500 W                                         |
| Potência Total                             | 2.000 W                                         |
| Peso                                       | 240 kg                                          |
| Gás Refrigerante                           | R290 (120G)                                     |
| Potência Refrigerante                      | 2250 W                                          |
| Prateleiras                                | 1                                               |
| Classe Climática                           | CLASSE D                                        |
| Tipo de Refrigeração                       | Frio Ventilado + Temperatura Ambiente Ventilada |
| Sistema de Refrigeração                    | Compacto                                        |

| Característica | Detalhe                                       |
|----------------|-----------------------------------------------|
| Evaporador     | Ventilado                                     |
| Instalação     | PLUG-IN                                       |
| Tipo de Vidro  | Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico |
| Tipo de Porta  | Fundo Cego + Deslizante Superior              |
| Termóstato     | De grandes dimensões e alto brilho, B4U Touch |

## Perguntas Frequentes

---

### **Quais são as principais vantagens da Vitrine Combinada COF2C?**

As principais vantagens incluem a versatilidade de temperatura (frio e calor), construção sem parafusos para máxima visibilidade e facilidade de limpeza, e tecnologia Plug&Play para uma instalação rápida e sem complicações.

### **Em que tipos de estabelecimentos esta vitrine pode ser utilizada?**

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, hotéis e charcutarias, onde seja necessário expor tanto produtos refrigerados como aquecidos de forma elegante e eficiente.

### **A vitrine requer alguma instalação especial ou drenagem?**

Não, a vitrine COF2C foi concebida com tecnologia Plug&Play, o que significa que não requer instalação especial nem drenagem, estando pronta a usar após a ligação à corrente.

### **Como é controlada a temperatura na vitrine?**

A vitrine possui um termóstato tátil de última geração, fácil e intuitivo de usar, com possibilidades de conectividade para monitorização, permitindo um controlo preciso das temperaturas de refrigeração e aquecimento.

### **As prateleiras da vitrine são ajustáveis?**

Sim, as prateleiras em vidro temperado são ajustáveis. Esta característica permite maximizar a habitabilidade do espaço interior, adaptando-o a diferentes tipos e tamanhos de produtos a expor.