

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

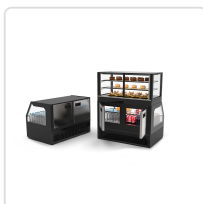
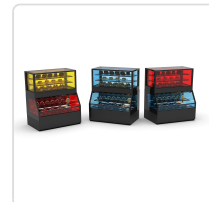
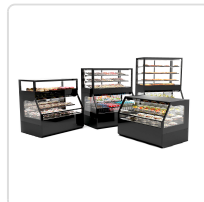
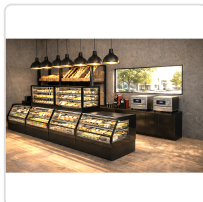
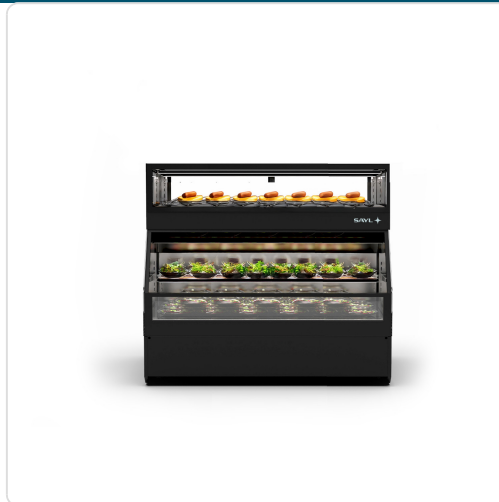


Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida COF2C 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF2C	Modelo:	SLCOF2C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923907
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2c-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOF2C
EAN	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.