Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida COF2F 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF2F	**Modelo:**	SLCOF2F
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630923945
Peso:	240 kg	**Dimensões:**	1200 x 800 x 1500 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2f.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2f.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2f-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2f-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2f-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOF2F
EAN	8436630923945

Descricao Resumida

> Expositor vitrine combinado COF2F com refrigeração superior e inferior. Design sem parafusos, termóstato tátil e sistema Plug & Play para fácil utilização e limpeza.

Descricao Completa

Com o expositor vitrine de dupla temperatura COF2F, garante a apresentação ideal dos seus produtos frios e quentes. Ideal para o setor de restauração e hotelaria, este equipamento oferece uma visibilidade excecional e funcionalidades avançadas para maximizar a atratividade dos seus artigos, impulsionando as suas vendas.

Concebida com materiais de alta qualidade e um design sem parafusos, esta montra proporciona uma limpeza fácil e uma apresentação impecável. A sua versatilidade e eficiência energética fazem dela uma solução indispensável para estabelecimentos que procuram otimizar a exposição e conservação de alimentos, desde pastelaria a charcutaria.

Vitrine Combinada Refrigerada — Vitrine Combinada — Principais Vantagens

- **Visibilidade Otimizada:** A câmara de vidro de alta qualidade garante uma visualização perfeita dos produtos, mesmo nas condições ambientais mais exigentes.

- **Higiene Superior:** A construção sem parafusos facilita as operações de limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene.
- **Controlo Avançado:** Termóstato tátil de última geração, intuitivo e com capacidade de conectividade para monitorização remota.
- **Pronta a Utilizar (Plug & Play):** Não requer instalação nem drenagem, tornando a sua utilização imediata e prática.
- **Refrigeração Potente:** Grupos de refrigeração eficientes garantem um desempenho constante e as temperaturas ideais para cada tipo de produto.
- **Iluminação Profissional:** Duas linhas de LEDs em cada prateleira eliminam sombras indesejadas, destacando os produtos de forma atrativa.
- **Flexibilidade de Exposição:** Grandes prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar o espaço interior e adaptar-se a diferentes tamanhos de produtos.

Aplicações Profissionais

Este display combinado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na hotelaria e restauração, como pastelarias, cafetarias, restaurantes self-service, e charcutarias. Facilita a exposição simultânea de produtos que requerem refrigeração (como sobremesas, sanduíches, bebidas) e aquecimento (tais como salgados, quiches, ou acompanhamentos), otimizando o espaço e a funcionalidade do seu balcão.

A sua tecnologia plug-and-play e design sem drenagem tornam-na perfeita para ambientes com pouca mobilidade ou para eventos temporários que necessitem de uma solução de exposição versátil e fácil de instalar. A capacidade de criar linhas lineares contra a parede permite uma integração harmoniosa no design do seu espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1500 mm
Peso	240 kg
Voltagem	230V – 50Hz
Temperatura Máxima (Refrigeração Superior)	+2 / +6ºC
Temperatura Máxima (Refrigeração Inferior)	+4 / +8ºC
Potência Frigorífica	1.900W

Característica	Detalhe
Potência Total	1.400W (Anteriormente 1.300W - Informação atualizada)
Gás Refrigerante	R290 120G (Inferior) / R600A 80G (Superior)
Refrigerante	R290
Potência Refrigerante	2250 W
Compressor	SCE18MNX
Prateleiras	1 (vidro temperado e ajustáveis)
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	Ventilado Frio (x2)
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Fundo Cego + Deslizante Superior
Termóstato	Grande, Alta Luminosidade, B4U Touch

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar este equipamento para exibir tanto produtos refrigerados como aquecidos simultaneamente?
Sim, o expositor vitrine combinado COF2F foi concebido para operar com duas zonas de temperatura independentes, permitindo-lhe expor simultaneamente produtos que necessitam de refrigeração e outros que precisam de ser mantidos quentes.

2. A vitrine necessita de alguma instalação especial ou sistema de drenagem?
Não, este equipamento é totalmente Plug & Play. Não requer qualquer tipo de instalação complexa ou ligação a sistemas de drenagem, estando pronto a usar assim que é ligado à corrente elétrica.

3. É fácil de limpar?
Sim, o design inovador sem parafusos e a câmara de vidro de alta qualidade foram pensados para facilitar significativamente as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene e visibilidade.

4. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine está equipada com prateleiras grandes em vidro temperado, que são totalmente ajustáveis em altura, permitindo-lhe otimizar o espaço interno conforme as suas necessidades de exposição.

5. Quais são as temperaturas de funcionamento?

A secção superior de refrigeração mantém temperaturas entre +2ºC e +6ºC, enquanto a secção inferior de refrigeração opera entre +4ºC e +8ºC. Estas gamas asseguram a conservação ideal para uma variedade de produtos.