

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

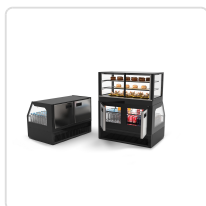
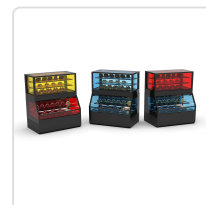
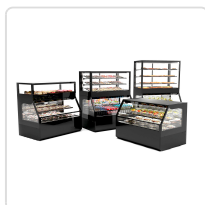
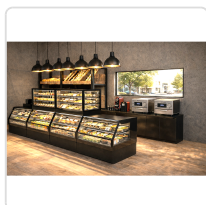
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Vitrine Combinada Refrigerada COF2N 1200x800x1500mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|-------------------|----------------------|
| SKU: | SLCOF2N | Modelo: | SLCOF2N |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630923983 |
| Peso: | 240 kg | Dimensões: | 1200 x 800 x 1500 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2n.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof2n-3.jpg |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLCOF2N |
| EAN | 8436630923983 |

Descricao Resumida

Vitrine com duas zonas de refrigeração independentes, garantindo frescura e exposição otimizada para diferentes produtos. Design elegante, fácil limpeza e "PLUG&PLAY".

Descricao Completa

vitrine refrigerada — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine combinada oferece uma solução de exposição ideal para o seu estabelecimento, integrando zonas de refrigeração distintas no mesmo equipamento. Concebida com materiais de primeira qualidade, garante uma visibilidade perfeita dos produtos e uma limpeza facilitada, sem parafusos visíveis. O seu termostato tátil de última geração, intuitivo e com conectividade, proporciona um controlo preciso da temperatura. Além disso, a tecnologia "PLUG&PLAY" significa que o aparelho está pronto a usar, sem necessidade de instalações complexas ou drenagem.

Equipada com sistemas de refrigeração potentes e iluminação LED dupla em cada nível, esta vitrine assegura que os seus produtos se destacam sem sombras indesejáveis. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar o espaço interno, adaptando-se a diferentes tipos de artigos. Um protetor de tensão integrado garante a durabilidade do equipamento, tornando-o perfeito para

qualquer ambiente profissional que exija eficiência e estética.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para uma variedade de estabelecimentos na hotelaria e restauração, como pastelarias, charcutarias, cafetarias, e restaurantes. A sua versatilidade permite apresentar uma vasta gama de produtos, desde doces e salgados a frios e bebidas. A capacidade de criar linhas de exposição lineares contra a parede otimiza o espaço, tornando-o numa escolha excelente para lojas de conveniência ou áreas de buffet. A sua alta visibilidade e design moderno ampliam o apelo dos artigos expostos, incentivando a compra por impulso e melhorando a experiência do cliente.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Dimensões | 1200x800x1500mm |
| Tipo de Produto | FRIO VENTILADO + NEUTRO |
| Voltagem | 230V – 50Hz |
| Potência | 910W |
| Potência Frigorífica | 1.500W |
| Potência Refrigerante | 1470 W |
| Temperaturas (Superior) | +2 / +6°C |
| Temperaturas (Inferior) | +4 / +8°C |
| Temperatura Máxima | +2 / +6°C |
| Gás Refrigerante | R290 120G (I) / R290 120G (S) |
| Peso | 240 kg |
| Compressor | SCE18MNX |
| Prateleiras | 1 |
| Classe Climática | CLASSE D |
| Sistema de Refrigeração | COMPACTO |
| Evaporador | VENTILADO |

| | |
|---------------|--|
| Instalação | PLUG-IN |
| Tipo de Vidro | VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO |
| Tipo de Porta | DESLIZANTE TRASEIRA / FRENTE G&G |
| Termostato | TÁTIL B4U, grande e de alto brilho |

Perguntas Frequentes

1. Quais são as principais vantagens desta vitrine combinada para o meu negócio?

A vitrine oferece visibilidade superior dos produtos, controlo de temperatura preciso para diferentes tipos de alimentos, e um design moderno. A sua funcionalidade "PLUG&PLAY" garante uma instalação rápida e sem complicações, otimizando o tempo da sua equipa.

2. O vidro é resistente e fácil de limpar?

Sim, a vitrine é construída com vidro de alta qualidade e temperado, sem parafusos visíveis, o que facilita significativamente as operações de limpeza e manutenção. A sua robustez assegura durabilidade mesmo em ambientes de utilização intensiva.

3. É possível ajustar as prateleiras internas?

Com certeza. As prateleiras são ajustáveis e fabricadas em vidro temperado robusto, permitindo-lhe configurar o espaço interior para acomodar diferentes tamanhos de produtos e maximizar a capacidade de exposição.

4. Esta vitrine requer alguma instalação especial ou drenagem?

Não, uma das grandes vantagens é o seu sistema "PLUG&PLAY". A vitrine não necessita de instalação complexa nem de drenagem, tornando-a extremamente prática e fácil de integrar no seu espaço comercial.

5. Como é feito o controlo da temperatura e a iluminação dos produtos?

O controlo da temperatura é feito através de um termostato tátil de última geração, que é fácil de usar e monitorizar. A iluminação é assegurada por LEDs duplos em cada altura, garantindo que os produtos estejam sempre bem visíveis e atraentes, sem sombras.