

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



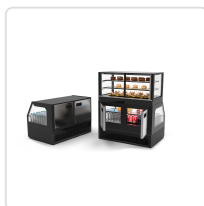
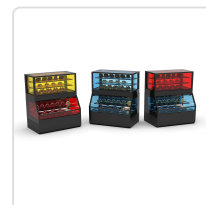
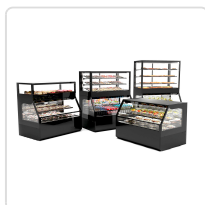
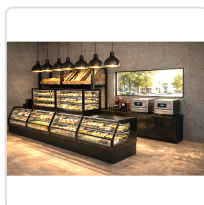
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida COF5C

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF5C	Modelo:	SLCOF5C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923914
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5c-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOF5C
EAN	8436630923914

Descricao Resumida

Vitrine combi com refrigeração (+2/+8°C) e aquecimento (até +70°C), ideal para exposição de alimentos em restauração, com vidro de alta visibilidade e tecnologia Plug&Play.

Descricao Completa

Vitrine Combinada – Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento de restauração com uma solução versátil e de elevado desempenho para exposição de alimentos. Esta vitrine foi concebida para apresentar produtos refrigerados e aquecidos com a máxima visibilidade e segurança para o cliente. A sua construção sem parafusos e o vidro de alta qualidade asseguram não só uma estética superior mas também uma higiene impecável, facilitando as tarefas de limpeza diárias e a manutenção.

Com um design moderno e a funcionalidade *Plug&Play*, esta vitrine permite uma instalação rápida e sem complicações, não exigindo drenagem nem infraestruturas complexas. O termóstato tátil de última geração e a iluminação LED dupla garantem uma apresentação excepcional dos seus artigos, tornando-a ideal para qualquer contexto profissional.

Aplicações Profissionais

Este expositor combinado é uma escolha acertada para hotéis, cafeterias, padarias e snack-bares que necessitam de exibir uma variedade de produtos a diferentes temperaturas. Seja para manter sobremesas e bebidas frescas ou para conservar salgados e pratos quentes, a sua capacidade de adaptação serve as mais diversas necessidades, otimizando o espaço de serviço. É uma montra perfeita para alinhar contra a parede, criando linhas de buffet contínuas e harmoniosas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800 mm
Voltagem	230V – 50Hz
Potência Frigorífica	1.500 W (1470 W refrigerante)
Potência Total	2.000 W (1600 W no cartão de características)
Temperatura – Refrigeração Superior	+2 / +6°C
Temperatura – Refrigeração Inferior	+4 / +8°C
Temperatura – Aquecimento	Até +70°C
Temperatura – Faixa Geral	4°C / 8°C (frio) + 60°C (quente)
Nº de Prateleiras	2 (descrição) / 3 (características técnicas)
Peso	240 kg
Gás Refrigerante	R290 (120g)
Compressor	SCE18MNX
Classe Climática	Classe D
Sistema de Arrefecimento	Compacto, Ventilado (Evaporador)
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Fundo Cego + Correr Superior
Termóstato	Grande, Alta Luminosidade, Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. É possível ajustar a altura das prateleiras internas?

Sim, esta vitrine vem equipada com prateleiras ajustáveis em vidro temperado de grandes dimensões, permitindo uma máxima otimização do espaço interno para alocar produtos de diferentes tamanhos.

2. Qual é a principal vantagem da construção sem parafusos?

A ausência de parafusos na construção, aliada ao vidro de alta qualidade, garante uma visibilidade desimpedida dos produtos expostos e facilita significativamente os processos de limpeza e manutenção, contribuindo para uma higiene superior.

3. A vitrine necessita de alguma instalação especial ou drenagem?

Não, o design *Plug&Play* desta vitrine significa que não são necessárias instalações complexas nem ligação a drenagem, tornando-a um aparelho compacto e pronto para uso imediato em qualquer tipo de negócio.

4. Como é assegurada a iluminação dos produtos?

O produto conta com LEDs duplos em cada nível, o que proporciona uma iluminação perfeita e uniforme dos artigos expostos, eliminando sombras indesejáveis e realçando a sua apresentação.

5. Quais são as garantias de desempenho da refrigeração e aquecimento?

Esta vitrine possui poderosos grupos de refrigeração para manter temperaturas entre +2 / +8°C e um sistema de aquecimento capaz de atingir até +70°C, assegurando o melhor desempenho em todas as condições e a perfeita conservação dos alimentos.