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: 23/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Combinada Refrigerada 1200mm de Vidro Curvo Combi COF5F

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF5F	**Modelo:**	SLCOF5F
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630923952
Peso:	240 kg	**Dimensões:**	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5f.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5f.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5f-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5f-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof5f-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOF5F
EAN	8436630923952

Descricao Resumida

> Vitrine combinada refrigerada de 1200mm, com vidro curvo, termóstato tátil e dupla iluminação LED para visibilidade e conservação perfeitas.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Visibilidade e Desempenho Excecional

Descubra a vitrine expositora ideal para o seu estabelecimento, concebida para realçar a apresentação dos seus produtos com visibilidade impecável. Com um design elegante em vidro de alta qualidade e uma construção sem parafusos, esta solução assegura que os seus artigos se destacam, facilitando também as operações de limpeza e manutenção. A iluminação dupla por LED em cada nível garante que todos os produtos sejam apresentados sem sombras indesejáveis, atraindo a atenção dos seus clientes.

Equipada com grupos de refrigeração potentes e prateleiras ajustáveis em vidro temperado, permite maximizar o espaço interno e adaptar-se perfeitamente às suas necessidades. A conectividade inteligente do termóstato tátil de última geração oferece controlo total sobre a temperatura, garantindo a frescura e qualidade dos alimentos expostos. Além disso, a facilidade de instalação

Plug & Play e o protetor de tensão integrado tornam-na numa escolha prática e segura para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine combinada é a adição perfeita para uma variedade de ambientes profissionais que exigem uma exposição de produtos frios de alta qualidade. Ideal para pastelarias, charcutarias, cafetarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, onde a apresentação e a conservação dos alimentos são cruciais. A sua capacidade de manter temperaturas estáveis e diferenciadas entre os níveis superior e inferior permite a exibição simultânea de diversos tipos de produtos, desde sobremesas delicadas a especialidades de charcutaria, sempre nas condições ideais. A versatilidade do equipamento e o seu design que permite criar linhas lineares contra a parede, tornam-na numa solução de exposição eficaz para qualquer espaço comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800mm
Peso	240 kg
Voltagem	230V – 50Hz
Potência	1.400W
Potência Frigorífica	2.250W
Gás Refrigerante	R290 (120g) / R600A (80g)
Temperaturas (Superior)	+2 / +6ºC
Temperaturas (Inferior)	+4 / +8ºC
Compressor	SCE18MNX
Sistema de Refrigeração	VENTILADO (x2), Compacto
Evaporador	VENTILADO
Nº de Prateleiras	3 unidades (ajustáveis)
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade

Característica	Detalhe
Tipo de Porta	Fundo cego + topo de correr
Termóstato	Tátil grande e de alto brilho, B4U Touch B4U
Classe Climática	CLASSE D
Instalação	Plug & Play
Características Adicionais	Protetor de tensão integrado, visibilidade perfeita, construção sem parafusos, não requer drenagem, painel superior plano.

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem desta vitrine combinada?
A principal vantagem é a sua capacidade de oferecer visibilidade perfeita e um desempenho de refrigeração eficiente, com zonas de temperatura distintas para diferentes tipos de produtos, tudo num design moderno e sem parafusos.

2. É necessário algum tipo de instalação especial?
Não, este equipamento foi concebido com funcionalidade *Plug & Play*, o que significa que está pronto a usar imediatamente após ser ligado à corrente, sem necessidade de instalações complexas ou drenagem.

3. Os níveis de temperatura são ajustáveis?
Sim, o termóstato tátil de última geração permite um controlo fácil e intuitivo das temperaturas, sendo que o nível superior mantém +2 / +6ºC e o inferior +4 / +8ºC para uma conservação ideal.

4. Qual o tipo de iluminação utilizada na vitrine?
O interior da vitrine é iluminado por duplas linhas de LED em cada prateleira, garantindo uma distribuição de luz uniforme e eliminando qualquer sombra indesejável para uma apresentação perfeita dos produtos.

5. Este equipamento é adequado para todos os tipos de estabelecimentos comerciais?
Sim, a sua versatilidade, design elegante e capacidade de adaptação a diversas necessidades de exposição tornam-no ideal para uma vasta gama de negócios, desde pastelarias e charcutarias até restaurantes e hotéis que procuram uma solução de apresentação profissional e fiável.