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: 05/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Combinada Refrigerada e Aquecida c/ 3 Prateleiras 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF8AC	**Modelo:**	SLCOF8AC
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630923938
Peso:	240 kg	**Dimensões:**	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8ac.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8ac.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8ac-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8ac-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8ac-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOF8AC
EAN	8436630923938

Descricao Resumida

> Vitrine combinada refrigerada e aquecida com 3 prateleiras em vidro temperado. Ideal para exposição de alimentos em restaurantes e pastelarias. Plug&Play.

Descricao Completa

vitrine combinada — Vitrine Refrigerada e Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine combinada foi meticulosamente concebida para oferecer uma apresentação impecável dos seus produtos, combinando seções refrigeradas e aquecidas num só equipamento. O seu design sem parafusos e a câmara de vidro de alta qualidade asseguram uma visibilidade perfeita, realçando a atratividade dos alimentos expostos. Ideal para estabelecimentos que exigem versatilidade e eficiência, esta vitrine destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas. A iluminação dupla por LEDs em cada prateleira garante que os seus produtos estejam sempre no centro das atenções, sem sombras indesejadas.

Equipada com um termóstato tátil de última geração, a gestão da temperatura é intuitiva e precisa, permitindo ajustar as condições ideais para cada tipo de alimento. A capacidade *plug&play* dispensa instalações complexas, tornando-a pronta a usar assim que chega ao seu negócio. Com um potente

sistema de refrigeração e uma solução de aquecimento eficaz, este expositor garante a conservação e manutenção da temperatura dos seus produtos, seja no frio ou no calor. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço interno, adaptando-se às suas necessidades de exposição.

Aplicações Profissionais

A vitrine de exposição é a solução perfeita para restaurantes, pastelarias, hotéis e cafeterias que procuram um equipamento versátil para a exibição de uma diversidade de produtos. A sua capacidade de manter produtos refrigerados na seção superior (de +2°C a +6°C) e aquecidos na seção inferior (até +70°C) torna-a indispensável para buffets, serviço de pequeno-almoço e áreas de take-away. Este display refrigerado e aquecido integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, permitindo criar configurações lineares elegantes contra a parede, otimizando o espaço comercial. É um investimento inteligente para quem valoriza a estética, a funcionalidade e a conservação de alimentos frescos e quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1200x800x1800mm
Tensão	230V – 50Hz
Temperatura Refrigeração (Superior)	+2 / +6ºC
Temperatura Refrigeração (Inferior)	+4 / +8ºC
Temperatura Aquecimento	+70ºC
Potência Frigorífica	1.500W
Potência Total	2.000W (Reembolsado 1600W)
Peso	240 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Compressor	SCE18MNX
Classe Climática	Classe D
Tipo de Produto	FRIO VENTILADO + SAHARA

Característica	Detalhe
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN (Sem necessidade de drenagem ou instalação)
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
Termóstato	Tátil B4U (grande e de alta luminosidade)
Prateleiras	3 unidades (ajustáveis em vidro temperado)
Iluminação	LEDs duplos em cada altura
Características Adicionais	Protector de tensão integrado, superfície superior plana

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais indicada?
Esta vitrine é ideal para uma ampla gama de estabelecimentos como restaurantes, cafeterias, pastelarias e hotéis, que necessitem de expor produtos que requerem refrigeração e aquecimento simultaneamente, otimizando o espaço e a apresentação.

2. Qual é a principal vantagem do sistema "Plug&Play"?
O sistema "Plug&Play" permite que a vitrine seja utilizada imediatamente após a entrega, sem a necessidade de instalações complexas, como ligações de água ou drenagem, proporcionando grande comodidade e poupança de tempo.

3. Como é garantida a visibilidade do produto no interior da vitrine?
A visibilidade é assegurada pela câmara de vidro de alta qualidade e pelo design sem parafusos, que eliminam obstáculos visuais. Além disso, a iluminação dupla por LEDs em cada prateleira realça os produtos sem criar sombras indesejadas.

4. É possível ajustar as prateleiras para diferentes tipos de produtos?
Sim, as prateleiras são ajustáveis e fabricadas em vidro temperado, o que permite maximizar a habitabilidade do espaço interior e adaptar a disposição conforme o tamanho e a quantidade dos produtos a expor.

5. Quais são as temperaturas de operação para a refrigeração e o aquecimento?
A seção refrigerada superior opera entre +2°C e +6°C, e a inferior entre +4°C e +8°C. A seção aquecida pode atingir até +70°C, garantindo a conservação ideal para diversos tipos de alimentos.