

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

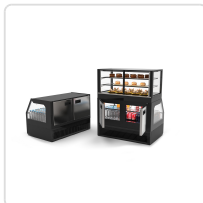
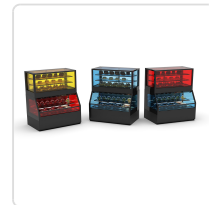
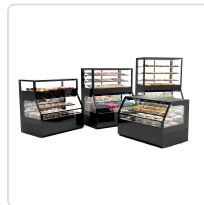
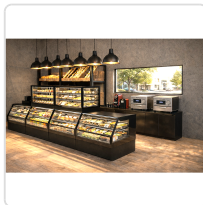


Vitrine Refrigerada Quente e Fria para Self-Service 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF8C	Modelo:	SLCOF8C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923921
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8c-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOF8C
EAN	8436630923921

Descricao Resumida

Vitrine combinada refrigerada e aquecida, 1200mm, com vidro de alta qualidade e termóstato tátil. Ideal para apresentação em self-service.

Descricao Completa

vitrine refrigerada e aquecida — Expositor de Serviço Misto — Principais Vantagens

Esta unidade de exposição combina na perfeição as funções de refrigeração e aquecimento, permitindo-lhe apresentar uma vasta gama de produtos alimentares à temperatura ideal. Concebida para otimizar a visibilidade, oferece um design sem parafusos que realça os seus produtos e simplifica a limpeza. Além disso, a sua funcionalidade *Plug&Play* assegura uma instalação imediata e sem complicações, ideal para as exigências dinâmicas de qualquer ambiente de restauração. A robustez do seu sistema de refrigeração e o duplo sistema de iluminação LED garantem frescura e uma apresentação impecável dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Perfeita para buffets, cantinas e áreas de self-service em hotéis e restaurantes, esta montra versátil é a solução ideal para manter pratos quentes e frios simultaneamente. A sua capacidade de ajustar as prateleiras em vidro temperado permite uma máxima habitabilidade e flexibilidade na organização dos produtos, adaptando-se a diferentes necessidades de arranjo e exposição. O controlo intuitivo através do termóstato tátil de última geração, com opções de monitorização, facilita a gestão da temperatura e assegura a máxima qualidade dos alimentos servidos, elevando o padrão de serviço no seu estabelecimento hoteleiro.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1200x800x1800mm
Voltagem	230V – 50Hz
Temperatura Refrigeração Superior	+2 / +6°C
Temperatura Refrigeração Inferior	+4 / +8°C
Temperatura Aquecimento	+70°C
Potência Frigorífica	1500W
Potência Total	2000W
Peso	240 kg
Gás Refrigerante	R290 (120G)
Potência do Refrigerante	1470 W
Número de Prateleiras	3 unidades (ajustáveis em vidro temperado)
Classe Climática	Classe D
Tipo de Produto	Ventilado Frio + Sahara Quente
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in (Pronto a usar)
Tipo de Vidro	Duplo Vidro – Temperado – Baixa Emissividade – Térmico
Tipo de Porta	Fundo Cego + Topo Deslizante

Característica	Detalhe
Termóstato	Tátil B4U (grande e de alta luminosidade)
Conectividade	Disponível para monitorização
Proteção	Protetor de tensão integrado
Drenagem/Instalação	Não necessário

Perguntas Frequentes

Para que tipos de ambientes esta vitrine é mais adequada?

Esta vitrine combinada é ideal para ambientes de restauração, como buffets de hotéis, cafeterias e áreas de self-service, onde é necessário manter uma variedade de alimentos quentes e frios simultaneamente.

É fácil de instalar?

Sim, a vitrine é fornecida com funcionalidade *Plug&Play*, o que significa que não requer instalação complexa nem drenagem específica, estando pronta a usar logo após a ligação à corrente.

Como são as opções de iluminação interna?

O produto é iluminado por duas linhas de luz LED em cada altura, garantindo uma iluminação homogénea e sem sombras indesejáveis, realçando a apresentação dos produtos.

Consigo ajustar o espaço interior para diferentes produtos?

Absolutamente. As prateleiras em vidro temperado são reguláveis, permitindo maximizar o espaço interior e adaptar a disposição para acomodar variados tipos e tamanhos de alimentos e embalagens.

Qual a faixa de temperatura para alimentos refrigerados e aquecidos?

Para refrigeração, a zona superior mantém-se entre +2 / +6°C e a inferior entre +4 / +8°C. A secção de aquecimento atinge uma temperatura constante de +70°C, ideal para manter pratos quentes.