

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



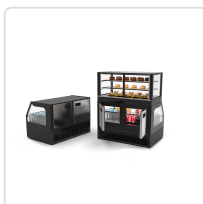
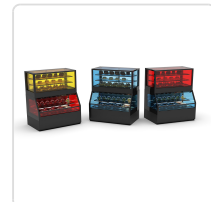
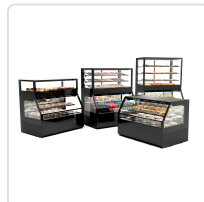
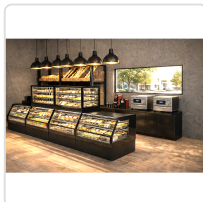
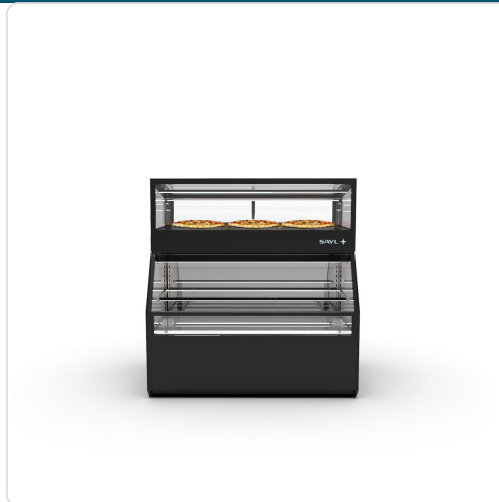
Hotelequip.pt

## Vitrine Combinada Quente e Neutra CON2C - 1200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCON2C	<b>Modelo:</b>	SLCON2C
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924034
<b>Peso:</b>	240 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 800 x 1500 cm

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2c-3.jpg</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLCON2C
<b>EAN</b>	8436630924034

## Descricao Resumida

Vitrine combinada profissional para hotéis e restaurantes, com áreas de exposição aquecida e neutra. Design sem parafusos para visibilidade perfeita.

## Descricao Completa

### Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Esta vitrine combinada foi concebida para oferecer a máxima flexibilidade e visibilidade no seu estabelecimento de restauração. Com a sua construção inovadora sem parafusos e câmara de vidro de alta qualidade, garante uma exposição impecável dos alimentos refrigerados, aquecidos ou neutros, mesmo nas condições mais desafiantes de temperatura e humidade.

Equipada com um termóstato tátil de última geração, intuitivo e com conectividade para monitorização, esta montra expositora proporciona um controlo preciso das temperaturas. O sistema *plug & play* significa que não requer instalações complexas nem drenagem, estando pronta a usar de imediato.

Os grupos de refrigeração potentes asseguram um desempenho superior, enquanto os LEDs duplos em cada nível iluminam perfeitamente o produto, eliminando sombras indesejáveis. As prateleiras

ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço interno, tornando-a ideal para qualquer configuração de apresentação.

## Aplicações Profissionais

A versatilidade deste expositor é perfeita para diversos ambientes profissionais, como restaurantes, pastelarias, charcutarias, cafés e hotéis. Pode ser utilizada para exibir uma vasta gama de produtos, desde sandes e saladas a pratos quentes e doçaria. A sua capacidade de criar linhas lineares contra a parede torna-a uma solução elegante e funcional para otimizar o espaço de qualquer zona de buffet ou self-service. É a solução ideal para manter alimentos à temperatura de serviço segura e apelativa para os seus clientes.

## Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	1200x800x1500mm
<b>Voltagem</b>	230V- 50/60Hz
<b>Temperatura Máxima (Quente)</b>	+70°C
<b>Temperatura Máxima (Neutra)</b>	NEUTRA
<b>Potência</b>	1060W
<b>Peso</b>	240 kg
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
<b>Tipo de Porta</b>	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
<b>Termóstato</b>	Grande e de alto brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

### Que tipo de produtos alimentares posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine combinada é ideal para uma vasta gama de produtos, incluindo pastelaria aquecida, snacks neutros ou produtos que necessitem de refrigeração para manter a frescura e qualidade. O seu design versátil permite a exposição em condições quentes, frias ou neutras.

**A vitrine requer alguma instalação especial ou sistema de drenagem?**

Não, este equipamento foi concebido com a funcionalidade "PLUG&PLAY", o que significa que não necessita de qualquer instalação complexa ou sistema de drenagem. Basta ligar à corrente elétrica e estará pronto a usar, poupando tempo e custos de montagem.

**Como é que a vitrine garante uma visibilidade perfeita dos alimentos?**

A vitrine é construída com uma câmara de vidro de alta qualidade, sem parafusos visíveis, o que assegura uma visibilidade total e desobstruída dos produtos. Além disso, os LEDs duplos em cada nível eliminam sombras, realçando a apresentação e o aspeto dos seus artigos expostos.

**É fácil limpar esta vitrine expositora?**

Sim, a construção sem parafusos, em vidro, foi pensada para facilitar as operações de limpeza. A ausência de reentrâncias e cantos de difícil acesso permite uma higienização rápida e eficaz, essencial em qualquer ambiente de restauração.

**Quais as vantagens do termóstato tátil de última geração?**

O termóstato deste display é grande, tátil, intuitivo e oferece conectividade para monitorização. Permite um controlo preciso da temperatura, uma leitura fácil das definições e a possibilidade de supervisionar o funcionamento, garantindo sempre as condições ideais para a conservação e apresentação dos seus produtos.