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: 04/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

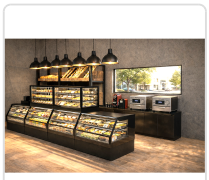
Acesso rapido ao produto

Vitrine Combinada Refrigerada e Neutra 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCON2F	**Modelo:**	SLCON2F
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630924072
Peso:	240 kg	**Dimensões:**	1200 x 800 x 1500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2f.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2f.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2f-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2f-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2f-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCON2F
EAN	8436630924072

Descricao Resumida

> Vitrine combinada de 1200mm com secções refrigerada e neutra, ideal para exposição de produtos frescos e não perecíveis em espaços comerciais.

Descricao Completa

vitrine combinada — Expositor Combinado — Principais Vantagens

Este expositor combinado representa uma solução de alta performance para a conservação e apresentação de produtos em ambientes profissionais. Com um design elegante e funcional, garante uma visibilidade excecional dos alimentos, incentivando a compra por impulso. A sua construção sem parafusos simplifica a limpeza diária, assegurando os mais elevados padrões de higiene e manutenção. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o seu espaço de exposição com um equipamento versátil e eficiente energeticamente.

O sistema de refrigeração avançado mantém as temperaturas ideais, com secções distintas para produtos refrigerados e neutros, adaptando-se a uma vasta gama de artigos. A integração de iluminação LED dupla em cada nível assegura uma apresentação luminosa e sem sombras, realçando a frescura e o aspeto apelativo dos produtos. Além disso, a tecnologia *Plug & Play*

dispensa instalações complexas, permitindo uma rápida colocação em funcionamento e mobilidade, caso o layout do seu espaço o exija.

Aplicações Profissionais

Pensada para a exigência de cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, esta vitrine é perfeita para buffets, áreas de self-service, cafetarias e snack-bares. Permite expor desde pastelaria fina e sobremesas que necessitam de refrigeração controlada na secção superior, até pães ou outros produtos não perecíveis na área neutra inferior. A sua capacidade de criar linhas lineares contra a parede torna-a particularmente adequada para otimizar o espaço em qualquer configuração de serviço.

A superfície superior plana proporciona um espaço adicional para utensílios ou louça, aumentando a funcionalidade do balcão de serviço. O termóstato tátil moderno e intuitivo, com conectividade para monitorização, confere controlo total sobre a conservação dos alimentos, um aspeto crucial para a segurança alimentar e satisfação do cliente. Um protetor de tensão integrado garante a durabilidade do equipamento em ambientes de uso intensivo. Este equipamento é uma excelente adição a qualquer negócio que pretenda um display robusto, fiável e esteticamente agradável.

Características Técnicas

Dimensões	1200x800x1500mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima (Secção Neutra)	NEUTRA
Potência Frigorífica	500W
Potência Total	660W
Peso	240 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência de Operação	275W
Faixa de Temperatura	NEUTRA + 60ºC
Prateleiras	1
Classe Climática	CLIMATE CLASS 3
Tipo de Produto	NEUTRO + REFRIGERADO VENTILADO

Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
Termóstato	Grande e de alto brilho, B4U Touch B4U
Temperatura Refrigerada Superior	+2 / +6ºC
Temperatura Refrigerada Inferior	+4 / +8ºC

Perguntas Frequentes

Para que tipos de produtos é mais indicada esta vitrine combinada?
Esta vitrine é ideal para expor uma variedade de produtos, desde alimentos refrigerados como pastelaria, charcutaria e sandes na secção fria, até pães, bolachas ou outros artigos que necessitem apenas de proteção, na secção neutra.

A vitrine requer alguma instalação específica ou drenagem?
Não, este equipamento foi concebido com tecnologia *Plug & Play*, o que significa que está pronto a usar assim que é ligado à corrente elétrica. Não necessita de qualquer tipo de instalação profissional ou drenagem.

Como é garantida a visibilidade dos produtos expostos?
A vitrine possui uma câmara de vidro de alta qualidade e apresenta um design sem parafusos que maximiza a visibilidade. Adicionalmente, conta com iluminação LED dupla em cada nível para realçar os produtos sem criar sombras indesejadas.

As prateleiras internas são ajustáveis?
Sim, o interior da vitrine inclui grandes prateleiras ajustáveis em vidro temperado. Esta funcionalidade permite organizar o espaço interno de acordo com as suas necessidades e otimizar a acomodação de diferentes tipos e tamanhos de produtos.

Qual é o sistema de controlo de temperatura utilizado nesta vitrine?
A vitrine está equipada com um termóstato tátil de última geração, de grandes dimensões e intuitivo. Este termóstato oferece funcionalidades de conectividade para monitorização, garantindo um controlo preciso e constante das temperaturas de conservação.