

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



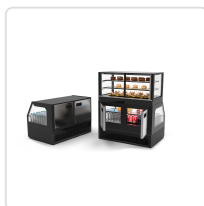
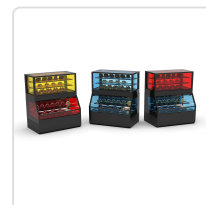
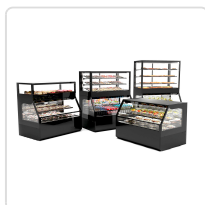
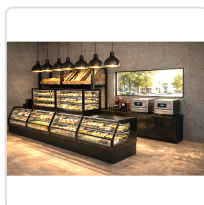
Hotelequip.pt

## Vitrine Combinada Quente e Neutra Combi CON5C

### Informacoes do Produto

|               |         |                   |                      |
|---------------|---------|-------------------|----------------------|
| <b>SKU:</b>   | SLCON5C | <b>Modelo:</b>    | SLCON5C              |
| <b>Marca:</b> | SAYL    | <b>EAN:</b>       | 8436630924041        |
| <b>Peso:</b>  | 240 kg  | <b>Dimensões:</b> | 1200 x 800 x 1800 cm |

### Imagens do Produto



## Especificacoes

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagens</b>            | <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5c-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>             | SLCON5C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>EAN</b>                | 8436630924041                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Descricao Resumida

Vitrine combinada quente e neutra com visibilidade perfeita, sem parafusos, display tátil e prateleiras ajustáveis. Ideal para exposição multifuncional.

## Descricao Completa

### Vitrine combinada quente neutra — Vitrine Combinada — Principais Vantagens

Ideal para a exposição de variados produtos, esta vitrine combinada quente e neutra proporciona uma visibilidade impecável. A sua conceção sem parafusos em vidro de alta qualidade garante uma apresentação sem obstruções e facilita significativamente a limpeza. Perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restaurantes que necessitam de um display versátil, que mantenha alguns produtos quentes e outros à temperatura ambiente, ou simplesmente protegidos, com um design moderno e funcional.

### Aplicações Profissionais

Este expositor versátil é uma solução robusta para qualquer espaço de restauração, desde cafetarias e pastelarias a restaurantes e buffets. Permite manter os alimentos quentes na sua zona específica e

outros produtos à temperatura ambiente ou neutros, garantindo a sua frescura e apelando visualmente aos clientes. A sua instalação plug & play torna-o pronto a usar, ideal para negócios com ritmo acelerado que procuram eficiência e flexibilidade na exposição dos seus produtos. É ainda perfeita para criar linhas lineares contra a parede, otimizando o espaço da sua cozinha profissional.

## Características Técnicas

|                                  |                                                     |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Dimensões                        | 1200x800x1800mm                                     |
| Voltagem                         | 230V- 50/60Hz                                       |
| Temperatura Máxima (Aquecimento) | +70°C                                               |
| Potência                         | 1060W                                               |
| Peso                             | 240 kg                                              |
| Nº de Prateleiras                | 2 unidades                                          |
| Tipo de Instalação               | PLUG-IN                                             |
| Tipo de Vidro                    | Duplo Vidro, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico |
| Tipo de Porta                    | Fundo Cego + Topo Deslizante                        |
| Termostato                       | Táctil B4U, Tamanho Grande e Alto Brilho            |

## Perguntas Frequentes

### **Esta vitrine requer preparação especial ou instalação para começar a funcionar?**

Não, esta vitrine foi concebida com um sistema plug-and-play, o que significa que está pronta a utilizar imediatamente após ser ligada à corrente, sem necessidade de instalações complexas ou drenagem.

### **Como é que a vitrine garante uma visibilidade clara dos produtos expostos?**

O design desta vitrine utiliza uma câmara de vidro de alta qualidade e uma construção sem parafusos que maximiza a visibilidade, assegurando que os seus produtos estejam sempre em destaque.

### **Qual é a gama de temperaturas que esta vitrine combinada pode atingir para os produtos quentes?**

A vitrine tem a capacidade de aquecer alimentos até uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter os seus pratos quentes e prontos a servir.

### **É possível ajustar as prateleiras internas da vitrine para diferentes tamanhos de produtos?**

Sim, o interior da vitrine inclui prateleiras espaçosas e ajustáveis em vidro temperado, permitindo-lhe

otimizar o espaço conforme a necessidade de cada produto em exposição.

**Quais são os benefícios do termostato tátil para o uso diário?**

O termostato tátil de última geração é intuitivo e fácil de usar, permitindo um controlo preciso da temperatura e possibilitando a conectividade para monitorização, o que otimiza a gestão e o desempenho da vitrine no seu negócio.