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.

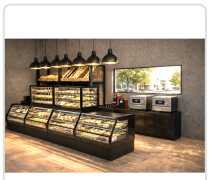
Acesso rapido ao produto

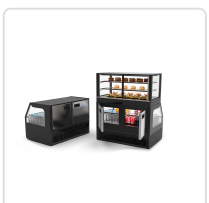
Vitrine Combinada Refrigerada e Neutra 1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCON5F	**Modelo:**	SLCON5F
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630924089
Peso:	240 kg	**Dimensões:**	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto





Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5f.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5f.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5f-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5f-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5f-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCON5F
EAN	8436630924089

Descricao Resumida

> Vitrine combinada refrigerada e neutra, ideal para exposição de produtos em hotelaria e restauração. Instalação fácil PLUG&PLAY.

Descricao Completa

Vitrine Combinada — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para uma visibilidade impecável dos produtos, mesmo em ambientes com variações de temperatura e humidade. A sua construção sem parafusos e o vidro de alta qualidade garantem que a apresentação dos seus artigos se mantém sempre em destaque, otimizando a experiência do cliente e facilitando as operações de limpeza diárias.

Equipado com um termóstato tátil de última geração, este expositor combina funcionalidade e eficiência. A sua conectividade facilita o monitoramento das condições de refrigeração e neutras para diversos produtos. Além disso, o sistema PLUG&PLAY permite uma instalação fácil e rápida, sem necessidade de drenagem, tornando-o pronto a usar assim que chega ao seu negócio.

Com grupos de refrigeração potentes e iluminação LED dupla em cada nível, os seus produtos estarão sempre perfeitamente conservados e iluminados, sem sombras indesejáveis. As prateleiras

ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço interno, ideal para restaurantes, pastelarias e hotéis que procuram soluções de display versáteis e robustas.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para estabelecimentos que necessitam de exibir uma variedade de produtos que requerem diferentes condições de temperatura. É perfeita para self-service e bufetes, onde a secção refrigerada pode manter saladas, sobremesas ou bebidas frescas, enquanto a zona neutra pode apresentar pães, bolachas ou outros produtos secos à temperatura ambiente.

No setor hoteleiro, pode ser utilizada em áreas de pequeno-almoço para apresentar uma seleção diversificada de alimentos, desde iogurtes e frutas até pastelaria variada. A sua capacidade de criar linhas lineares contra a parede otimiza o espaço, tornando-o uma solução eficaz para qualquer cozinha profissional ou área de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima (Neutro)	NEUTRA
Potência Frigorífica	500W
Potência	670W
Peso	240 kg
Gás	R600A 82G
Potência (W)	275W
Voltagem (V)	230V-50HZ
Gama de Temperatura	NEUTRA + 60ºC
Nº de Prateleiras	2 unidades (Refrigeração), 3 (Gama Neutra)
Classe Climática	CLIMATE CLASS 3
Tipo de Produto	NEUTRO + REFRIGERADO VENTILADO
Instalação	PLUG-IN

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

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer alguma instalação específica ou drenagem?
Não, este equipamento foi concebido com a funcionalidade PLUG&PLAY, o que significa que não necessita de instalação complexa ou de drenagem, estando pronto a funcionar assim que é ligado à tomada.

Qual é o tipo de termóstato utilizado nesta vitrine?
O equipamento incorpora um termóstato tátil de última geração, de grandes dimensões e alto brilho (B4U Touch B4U), que proporciona uma interface fácil e intuitiva.

Posso ajustar as prateleiras no interior da vitrine?
Sim, esta vitrine possui prateleiras grandes em vidro temperado que são ajustáveis, permitindo maximizar a habitabilidade e a personalização do espaço interior para vários tipos de produtos.

Quais são as temperaturas de funcionamento da secção refrigerada?
A secção superior da vitrine mantém uma temperatura entre +2 / +6ºC, enquanto a secção inferior funciona a +4 / +8ºC, garantindo condições ótimas para diferentes tipos de alimentos.

É possível monitorizar esta vitrine remotamente?
Sim, o termóstato da vitrine oferece possibilidades de conectividade, permitindo tarefas de monitorização para garantir que as condições de conservação dos alimentos são sempre ideais.