

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



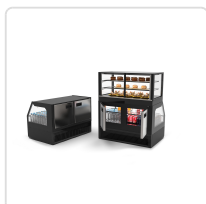
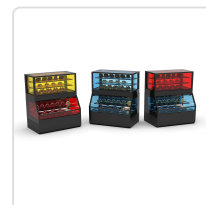
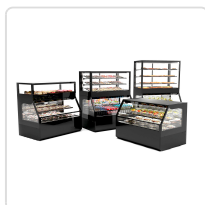
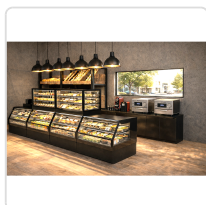
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Refrigerada e Neutra CON5N 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCON5N	Modelo:	SLCON5N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924126
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5n.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con5n-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCON5N
EAN	8436630924126

Descricao Resumida

Vitrine combinada de exposição com zonas refrigeradas e neutras. Design sem parafusos para visibilidade total. Sistema PLUG&PLAY.

Descricao Completa

Vitrine Combinada — Principais Vantagens

Idealizada para a exposição versátil de produtos, esta vitrine combinada oferece a flexibilidade de apresentar tanto itens refrigerados quanto neutros, adaptando-se perfeitamente às necessidades dinâmicas dos negócios de restauração. A sua construção robusta, com total ausência de parafusos visíveis e câmara de vidro de alta qualidade, garante uma visibilidade excepcional, mesmo em ambientes com variações de temperatura e humidade.

O equipamento está pronto a usar com a funcionalidade PLUG&PLAY, eliminando a necessidade de instalações complexas ou drenagens, o que facilita uma implementação rápida e eficiente no seu espaço. Os seus potentes sistemas de refrigeração asseguram um desempenho contínuo e fiável, mantendo os produtos nas condições ideais de conservação. Além disso, a iluminação LED dupla em cada nível assegura uma apresentação sem sombras indesejáveis, realçando a atratividade do

seu sortido.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine expositora é uma solução de excelência para pastelarias, charcutarias, cafeterias e hotéis que procuram realçar a apresentação dos seus produtos. É especialmente útil para espaços que necessitam de exibir uma variedade de artigos que requerem diferentes condições de temperatura, desde bolos e doces refrigerados a pães e pasteleria neutra.

A superfície superior plana permite uso adicional como bancada de apoio, enquanto o protetor de tensão integrado garante segurança e durabilidade. A sua conceção permite ainda criar linhas de exposição lineares e elegantes junto à parede, maximizando o espaço e otimizando o fluxo de clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1200x800x1800mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima (Prateleiras Neutras)	NEUTRA
Potência (Parte Neutra)	45W
Peso	240 kg
Potência (Total)	800W
Gama de Temperatura (Refrigerada + Quente)	NEUTRA + 60°C
Número de Prateleiras	2 (3 na descrição do fornecedor, mas 2 na curta)
Tipo de Produto	NEUTRO + NEUTRO (aparentemente contraditório com gamas de temperatura)
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	INFERIOR CEGA + SUPERIOR DE CORRER

Característica	Detalhe
Termostato	Touch B4U, grande e de alta luminosidade

Perguntas Frequentes

P1: Quais são as vantagens do sistema PLUG&PLAY desta vitrine?

R1: A funcionalidade PLUG&PLAY significa que a vitrine não requer qualquer instalação especializada ou drenagem, podendo ser ligada e utilizada imediatamente. Isto permite uma flexibilidade máxima na disposição do equipamento no seu espaço comercial.

P2: Como a vitrine assegura uma visibilidade ótima dos produtos?

R2: Esta vitrine incorpora uma câmara de vidro de alta qualidade com um design sem parafusos visíveis, otimizada para garantir a máxima transparência. Complementarmente, possui iluminação LED dupla em cada prateleira para evitar sombras e realçar a apresentação dos produtos.

P3: Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos alimentares?

R3: Com uma combinação de zonas refrigeradas e neutras, a vitrine é ideal para uma vasta gama de produtos, desde pastelaria e sobremesas que necessitam de refrigeração, a pães, sandes e outros artigos que se beneficiam de uma temperatura ambiente controlada.

P4: Qual a capacidade e o tipo de prateleiras incluídas na vitrine?

R4: A vitrine possui duas prateleiras ajustáveis em vidro temperado de grandes dimensões. Estas prateleiras podem ser reguladas em altura para maximizar o aproveitamento do espaço interno conforme o tipo e tamanho dos produtos a expor.

P5: Onde posso posicionar esta vitrine no meu estabelecimento?

R5: Graças ao seu design versátil e à possibilidade de criar linhas lineares contra a parede, esta vitrine é perfeita para instalar em diversas áreas de serviço, como buffets, balcões de atendimento ou áreas de self-service, adaptando-se facilmente à estética do seu negócio.