

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

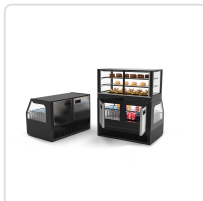
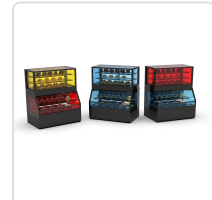
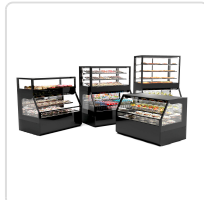
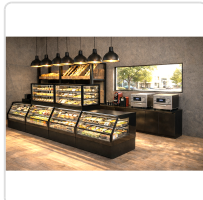


Vitrine Combinada Quente e Fria 1200x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCON8AC	Modelo:	SLCON8AC
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924065
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8ac.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8ac.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8ac-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8ac-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8ac-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCON8AC
EAN	8436630924065

Descricao Resumida

Vitrine combinada de exposição quente e fria, com 1200x800mm. Ideal para buffets, oferece visibilidade total e controlo de temperatura avançado.

Descricao Completa

Expositor Combinado — Principais Vantagens

Esta unidade de exposição combina perfeitamente a refrigeração com o aquecimento, oferecendo uma solução versátil para a apresentação de produtos num ambiente de self-service ou buffet. Garante uma visibilidade impecável dos alimentos, mesmo em condições exigentes de temperatura e humidade, realçando a sua frescura e apelando aos seus clientes. A sua construção sem parafusos simplifica a limpeza e a manutenção, ao mesmo tempo que assegura um design elegante e desobstruído.

Equipada com um termóstato tátil moderno e grupos de refrigeração potentes, esta mostra assegura um desempenho ideal contínuo. A iluminação LED dupla em cada nível elimina sombras indesejadas, apresentando os produtos de forma atrativa. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar o espaço interior, adaptando-se às suas necessidades de exibição.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine combinada é a solução ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de exibir uma variedade de produtos, desde pratos quentes a iguarias frias, em buffets ou áreas de exposição. A sua versatilidade permite-lhe adaptar-se a diferentes conceitos de ementa, desde pequenos-almoços a almoços e jantares, mantendo sempre a temperatura ideal dos alimentos. É perfeita para criar linhas de exposição lineares, encostada à parede, otimizando o espaço no seu estabelecimento.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1200x800x800 mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1060W
Gama de Temperaturas	Neutra / +60°C / +70°C
Número de Prateleiras	3 a 4 unidades (ajustáveis)
Tipo de Produto	Neutro + Sahara
Instalação	Plug-in (Pronto a usar)
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Cega inferior + Deslizante superior
Termóstato	Grande, de alto brilho, B4U Touch
Peso	240 kg

Perguntas Frequentes

1. Posso exibir tanto alimentos quentes como frios simultaneamente?

Sim, esta vitrine foi concebida para operar com secções quentes e frias, permitindo a exibição de uma variedade de produtos com as suas temperaturas ideais, graças às suas zonas neutra, de aquecimento e de refrigeração.

2. A instalação da vitrine é complexa?

Não, o design "Plug&Play" da vitrine elimina a necessidade de instalações complicadas ou drenagem, tornando-a pronta a usar logo após a desembalagem, o que otimiza o seu tempo.

3. Como é garantida a visibilidade dos produtos?

A vitrine integra vidro de alta qualidade e um design sem parafusos, juntamente com iluminação LED

dupla em cada nível, assegurando uma visibilidade perfeita e sem sombras dos seus produtos expostos.

4. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras em vidro temperado são totalmente ajustáveis, facilitando a adaptação do espaço interno às diferentes dimensões e quantidades dos produtos que pretende exibir.

5. Esta vitrine é adequada para qualquer tipo de negócio de restauração?

Sim, a sua versatilidade e design profissional tornam-na ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, buffets e cafetarias que procuram uma solução eficiente e elegante para a exposição de alimentos.