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.

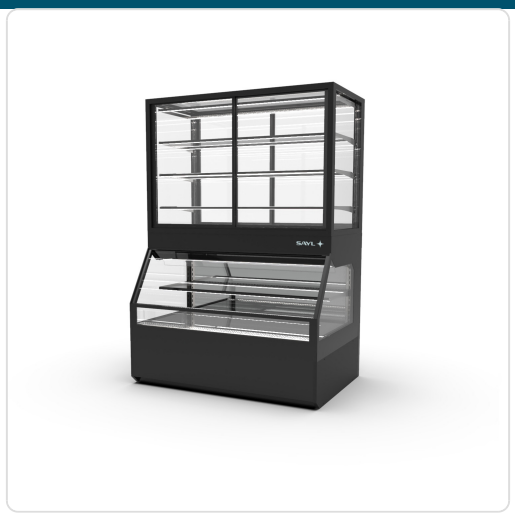
Acesso rapido ao produto

Vitrine Combinada Neutra e Aquecida CON8AN

Informacoes do Produto

SKU:	SLCON8AN	**Modelo:**	SLCON8AN
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630924140
Peso:	240 kg	**Dimensões:**	1200 x 800 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8an.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8an.png, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8an-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8an-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8an-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCON8AN
EAN	8436630924140

Descricao Resumida

> Vitrine combinada neutra e aquecida de 1200mm, ideal para exposição de produtos em ambientes profissionais. Design plug&play e iluminação LED.

Descricao Completa

vitrine combinada — Expositor de Produtos — Principais Vantagens

Esta vitrine combinada, com secções neutra e aquecida, foi concebida para oferecer a máxima flexibilidade na exposição de produtos, adaptando-se às necessidades variadas de qualquer estabelecimento de restauração, padaria ou pastelaria. A sua câmara de vidro de alta qualidade garante uma visibilidade perfeita, mesmo em ambientes com flutuações de temperatura e humidade, destacando os seus produtos sem barreiras visuais.

A construção inovadora, sem parafusos visíveis, não só otimiza a apresentação dos alimentos, como facilita a limpeza e manutenção diárias. Equipada com um termóstato tátil de última geração, a gestão da temperatura é intuitiva e permite conectividade para monitorização remota. É um equipamento *plug&play*, pronto a usar sem complexas instalações ou necessidade de drenagem, proporcionando uma solução prática e de alto desempenho para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cafeterias, pastelarias, e buffets que necessitam de apresentar simultaneamente produtos à temperatura ambiente e produtos quentes. A sua versatilidade permite a exibição de bolos, salgados, produtos de charcutaria, ou pratos cozinhados, mantendo-os nas condições ideais de conservação. A sua capacidade de criar linhas lineares contra a parede torna-a perfeita para otimizar o espaço em ambientes de *self-service* e balcão.

A iluminação LED dupla em cada nível assegura que todos os itens expostos estejam perfeitamente visíveis, sem sombras indesejadas, realçando a frescura e atratividade dos alimentos. Com prateleiras ajustáveis em vidro temperado, garante a máxima habitabilidade do espaço interior, adaptando-se a diferentes tamanhos e tipos de produtos para uma organização eficiente e apelativa. A proteção de tensão integrada oferece segurança e fiabilidade operacionais.

Características Técnicas

Dimensões	1200x800x800mm
Peso	240 kg
Voltagem	230V-50/60Hz
Potência	800W
Temperatura Máxima	NEUTRA + 60ºC
Nº de Prateleiras	4 unidades
Tipo de Produto	NEUTRO + NEUTRO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO VIDRO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + TAMPO DESLIZANTE
Termóstato	Grande e de alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a flexibilidade da vitrine para diferentes tipos de produtos?
Esta vitrine foi concebida para oferecer máxima versatilidade, permitindo expor produtos quentes e à temperatura ambiente, garantindo que cada item seja exibido nas melhores condições. As prateleiras ajustáveis permitem adaptar o espaço interno a diversas alturas e tamanhos de embalagens ou porções.

Quais as vantagens da construção sem parafusos?

A ausência de parafusos na construção não só proporciona uma estética mais limpa e moderna, otimizando a visibilidade dos produtos, como também simplifica significativamente as operações de limpeza e manutenção. Isto contribui para um ambiente mais higiénico e prático para a sua equipa.

É fácil de instalar e usar?

Sim, o design *plug&play* desta vitrine significa que está pronta a usar imediatamente após a entrega, sem a necessidade de instalações complexas ou ligações a drenagens. O termóstato tátil de última geração é intuitivo, facilitando o controlo e a monitorização da temperatura para qualquer utilizador.

Como o equipamento assegura a visibilidade dos produtos?

A vitrine incorpora uma câmara de vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla em cada prateleira, garantindo uma visibilidade perfeita e sem sombras. O vidro temperado e de baixa emissividade também contribui para uma visualização clara e para a eficiência energética do expositor.

Onde pode ser utilizada esta vitrine em termos de layout?

Graças ao seu design moderno e funcional, esta vitrine é perfeita para criar linhas de exposição elegantes e contínuas contra a parede. É ideal para buffets, áreas de *self-service* ou balcões onde a apresentação linear e a otimização do espaço são cruciais para a experiência do cliente e para o fluxo de serviço.