

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

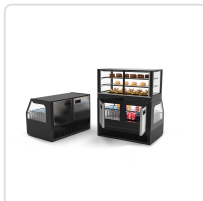
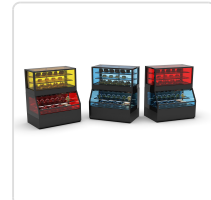
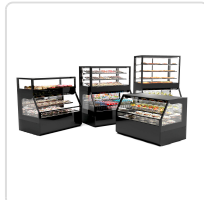
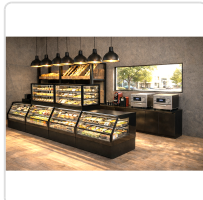


Vitrine Combinada Aquecida e Neutra 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCON8C	Modelo:	SLCON8C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924058
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8c-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCON8C
EAN	8436630924058

Descricao Resumida

Vitrine expositora combinada, com zona aquecida e neutra, ideal para padarias e pastelarias. Design funcional com vidro de alta qualidade para visibilidade superior.

Descricao Completa

Expositor Combinado — Principais Vantagens

Amplie a oferta do seu estabelecimento com esta vitrine expositora combinada, concebida para apresentar tanto produtos quentes como neutros. A sua estrutura robusta e design moderno garantem uma perfeita visibilidade dos alimentos, atraindo o olhar dos seus clientes. É a solução ideal para pastelarias, charcutarias, e estabelecimentos de restauração rápida que procuram otimizar o espaço e a funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Esta montra combinada é versátil e adapta-se a diversas necessidades do setor da hotelaria e restauração. É perfeita para exibir uma variedade de produtos, desde pão fresco e bolos a sanduíches ou salgados. A facilidade de operação e limpeza torna-a numa peça central em qualquer

balcão de serviço, aumentando a atratividade do seu ponto de venda. Garante que os seus artigos se mantêm frescos, quentes e apelativos durante todo o dia.

Características Técnicas

Dimensões:	1200x800x1800mm
Voltagem:	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima:	NEUTRA / +70°C
Potência:	1060W
Peso:	240 kg
Prateleiras:	3 (vidro temperado)
Tipo de Produto:	NEUTRA + QUENTES
Instalação:	PLUG-IN (pronto a usar)
Tipo de Vidro:	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Iluminação:	LEDs duplos em cada altura
Termóstato:	Grande, Tátil, Conectividade para monitorização

Perguntas Frequentes

P: Esta vitrine requer alguma instalação especial?

R: Não, a vitrine foi concebida com tecnologia PLUG&PLAY, o que significa que não necessita de instalação complexa ou drenagem. Basta ligá-la à corrente e está pronta a utilizar, facilitando a sua integração em qualquer espaço.

P: Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

R: Interiormente, a vitrine possui três prateleiras ajustáveis em vidro temperado. Este design permite maximizar o espaço interno para a exposição diversificada de produtos, tanto quentes como à temperatura ambiente.

P: Como é garantida a visibilidade dos produtos?

R: Equipada com câmara de vidro de alta qualidade e construção sem parafusos visíveis, assegura uma visibilidade perfeita. Além disso, conta com LEDs duplos em cada altura, eliminando sombras e realçando a atratividade dos seus artigos.

P: Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

R: Esta é uma vitrine combinada, ideal para expor produtos que necessitam de ser mantidos quentes (até +70°C) e também produtos que se mantêm à temperatura ambiente. É perfeita para pastelaria,

salgados, e outros itens de take-away.

P: Como é feita a regulação da temperatura e monitorização?

R: O equipamento integra um termóstato tátil de última geração, grande e intuitivo, que permite uma regulação de temperatura precisa para a zona dos quentes. Oferece ainda opções de conectividade para monitorização, facilitando a gestão por parte do utilizador.