

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

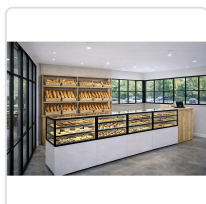
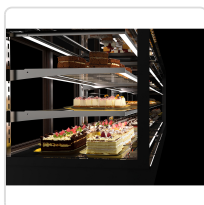
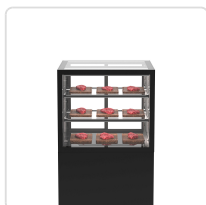
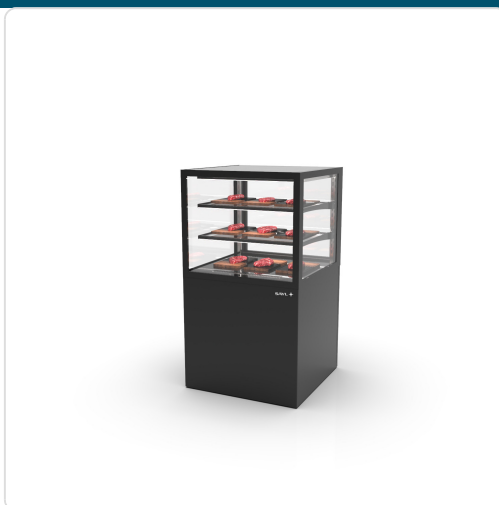
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Vitrine Refrigerada Profissional para Conteúdo Húmido

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-110H-B	Modelo:	SLIN60/50-110H-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923259
Peso:	105 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-b-black-humidity-1-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-50-110h-b-black-humidity-1-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-110H-B
EAN	8436630923259
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical profissional em preto, com controlo de humidade e portas traseiras deslizantes. Ideal para produtos delicados. (152 caracteres)

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição e conservação de produtos delicados, esta vitrine refrigerada profissional destaca-se pelo seu sistema de controlo de refrigeração e humidade. Ideal para pastelaria, charcutaria ou outras iguarias que exigem condições específicas, garante que cada artigo seja apresentado na sua frescura ótima. A estética moderna, aliada à funcionalidade, torna-a num elemento central para qualquer estabelecimento que preza a qualidade e a apresentação.

Este equipamento assegura uma visibilidade superior dos produtos, graças ao vidro duplo temperado de baixa emissividade térmica, que minimiza a condensação e melhora a eficiência energética. A sua

estrutura robusta e o design inteligente com portas traseiras deslizantes facilitam a reposição e o acesso, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional ou área de serviço.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, confeitarias, charcutarias e delicatessens, onde a manutenção de uma humidade e temperatura constantes é crucial para a qualidade dos produtos. A sua versatilidade permite a exposição de bolos frescos, sobremesas, queijos finos, carnes curadas e outros alimentos que beneficiam de um ambiente controlado. A equipa apreciará a facilidade de limpeza e a durabilidade, contribuindo para uma operação mais eficiente e sem preocupações.

Em estabelecimentos de restauração, hotéis ou cafetarias que pretendem exibir produtos de valor, esta vitrine assegura que os artigos se mantenham impecáveis e apelativos ao consumidor. Melhore a experiência de compra dos seus clientes com uma apresentação irrepreensível e uma conservação que realça o sabor e a textura dos seus produtos.

Características Técnicas

Peso	105 kg
Gás	R600A 58G
Potência	360 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura e Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência de Refrigeração	500W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada + Controlo de Humidade
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in

Tipo de Vidro	Duplo Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Portas Traseiras Deslizantes
Termóstato	Duplo display EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento da vitrine?

A vitrine de exposição é equipada com duas prateleiras ajustáveis, permitindo flexibilidade na organização de diversos produtos, de acordo com as necessidades específicas do seu negócio.

Como é controlada a humidade neste equipamento?

O controlo da humidade é realizado através de um termóstato de duplo display EVJ-500 da EVCO, que permite ajustar e manter o nível de humidade ideal para a conservação de produtos delicados, entre 40% e 80% RH.

É fácil de instalar e utilizar?

Sim, a vitrine possui um sistema de instalação *plug-in*, o que significa que está pronta a usar após ser ligada à corrente elétrica. O controlo intuitivo facilita o ajuste das configurações.

Que tipo de produtos devo expor nesta vitrine?

Devido ao seu controlo de refrigeração e humidade, é ideal para produtos que requerem condições específicas, como pastelaria fina, queijos, charcutaria gourmet ou outras iguarias, garantindo a sua frescura e apresentação.

O vidro é resistente e eficiente?

Sim, o vidro é duplo, temperado e de baixa emissividade térmica, proporcionando excelente isolamento e minimizando a perda de frio, o que se traduz numa maior eficiência energética e menor formação de condensação.