

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: 22/07/2026

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



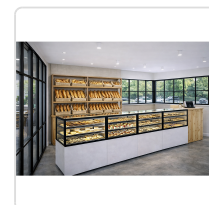
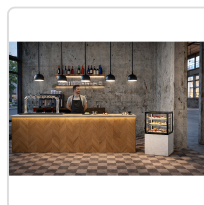
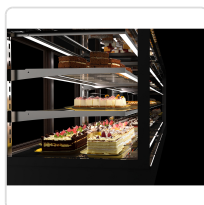
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora 2°C/6°C com Controlo de Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/50-140H	Modelo:	SLIN100/50-140H
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922832
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in100-50-140h-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/50-140H
EAN	8436630922832
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade para produtos delicados. Inclui 2 prateleiras ajustáveis, portas deslizantes traseiras e frontal grab & go.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Controlo Humidade — Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a preservação ideal de produtos delicados, esta vitrine refrigerada combina refrigeração eficiente com um controlo preciso da humidade. Garante que os seus artigos se mantêm frescos e atraentes por mais tempo, minimizando o desperdício e maximizando a apresentação do produto. A sua construção robusta e design moderno integram-se perfeitamente em qualquer ambiente comercial, elevando a estética do seu espaço.

Com portas deslizantes traseiras e um sistema frontal *grab & go*, a reposição e o acesso dos clientes aos produtos são simplificados. As prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade na disposição, adaptando-se a diferentes tamanhos e tipos de produtos. O painel de vidro duplo temperado de baixa emissividade assegura uma visibilidade excelente enquanto mantém a temperatura interna estável.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para pastelarias, charcutarias, cafés e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite expor produtos que requerem refrigeração e um controlo rigoroso da humidade. É perfeito para manter folhados, bolos frescos, queijos especiais e outros artigos perecíveis nas condições corretas. A sua versatilidade permite uma utilização eficaz em bufetes, áreas de self-service ou como uma peça central em lojas de conveniência de alta gama.

O sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do ar frio, prolongando a vida útil dos alimentos. A instalação plug-in facilita a sua colocação em diversos locais, sem necessidade de obras complexas. É uma mais-valia significativa para qualquer negócio que procure otimizar a exposição e conservação dos seus produtos.

Características Técnicas

Peso	150 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência	360 W
Tensão	230V-50HZ
Gama de Temperatura/Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Potência Refrigerante	495 W
Prateleiras	2
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN

Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRA DESLIZANTE / FRONTAL GRAB & GO
Termóstato	Duplo display EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura e humidade que esta vitrine mantém?

Esta vitrine foi concebida para operar numa gama de temperatura entre 2°C e 6°C, com um controlo de humidade de 40% a 80% RH, ideal para produtos sensíveis.

É fácil aceder aos produtos para reabastecimento ou para os clientes?

Sim, a vitrine possui portas deslizantes na parte traseira para facilitar o reabastecimento e um sistema frontal "grab & go" para que os clientes possam aceder aos seus produtos de forma autónoma.

A vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para pastelarias, charcutarias, cafés e outros estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitem de expor e conservar produtos delicados, mantendo as suas propriedades.

Quantas prateleiras ajustáveis inclui a vitrine?

Esta vitrine inclui duas prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível e adaptada às necessidades de exposição dos seus diferentes produtos.

É necessário algum tipo de instalação especial para a vitrine?

Não, a vitrine é do tipo "plug-in", o que significa que a sua instalação é simples e não requer obras complexas. Basta ligá-la à corrente para que comece a funcionar.