

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

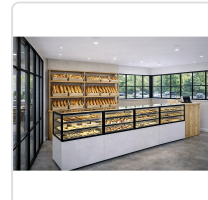
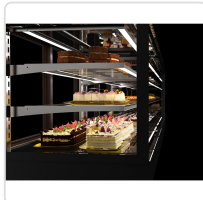


Vitrine Refrigerada Vertical controlo Humidade Preto

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/80-140H-B	Modelo:	SLIN100/80-140H-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923273
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-b-black-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-b-black-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/80-140H-B
EAN	8436630923273
Cor	Preto
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical em preto com controlo de humidade para produtos delicados. Inclui 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras.

Descricao Completa

Exposição Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na conservação e exposição de produtos delicados, esta vitrine refrigerada vertical integra controlo de humidade, essencial para manter a frescura ideal. O seu design elegante, em preto, adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente de restauração ou hotelaria, realçando a apresentação dos seus artigos.

Equipada com portas deslizantes traseiras, este expositor facilita o acesso e a reposição, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. As três prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade máxima na

arrumação e organização dos produtos, permitindo-lhe adaptar o espaço às suas necessidades específicas.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, chocolaterias, charcutarias e delicatessens, onde a manutenção de uma humidade controlada é crucial para a qualidade e durabilidade dos produtos. A sua capacidade de refrigeração precisa e o controlo de humidade garantem que os seus produtos se mantenham em condições ótimas, prolongando a sua vida útil e realçando o seu aspeto visual.

É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e eficiente para exposição de bolos, doces, queijos, carnes curadas e outros artigos que requerem condições ambientais específicas para a sua conservação. Garante uma apresentação apelativa, que cativa os clientes e impulsiona as vendas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	160 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência	2,9A
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	2°C / 6°C
Humidade Relativa	40%-80% RH
Compressor	SCE18MNX
Potência Refrigerante	1470 W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Portas	DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Duplo display EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos esta vitrine é mais indicada?

É ideal para produtos delicados como pastelaria fina, chocolates, queijos e charcutaria que beneficiam significativamente de um controlo rigoroso da humidade e temperatura para manter as suas qualidades.

2. Como funciona o controlo de humidade?

A vitrine está equipada com um termostato EVJ-500 EVCO de duplo display que permite ajustar e monitorizar a humidade relativa, garantindo as condições ideais para a conservação dos alimentos.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design com portas deslizantes traseiras e estrutura pensada para uso profissional facilita a limpeza e a manutenção regular, contribuindo para a higiene do seu estabelecimento.

4. Consumo energético desta vitrine?

Com um gás refrigerante R290 e sistema plug-in, esta vitrine foi concebida para uma eficiência energética otimizada, embora o consumo específico do compressor seja de 1470W e a potência de 2.9A, garantindo um desempenho consistente.

5. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui três prateleiras ajustáveis que oferecem grande versatilidade para organizar e expor os seus produtos de diferentes tamanhos e formatos, maximizando o espaço interno.