

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

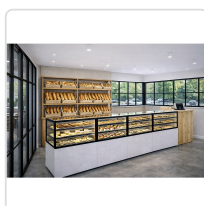
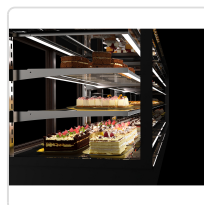
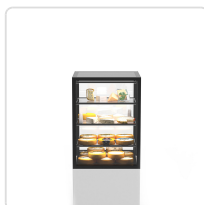


Vitrine Refrigerada Vertical com Controlo de Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/80-140HA	Modelo:	SLIN60/80-140HA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923174
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-humidity-1-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-humidity-1-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/80-140HA
EAN	8436630923174
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade e 3 prateleiras ajustáveis. Ideal para exposição de produtos delicados em espaços comerciais.

Descricao Completa

Vitrine Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de produtos delicados, este expositor refrigerado vertical integra um avançado sistema de refrigeração e controlo de humidade para preservar a frescura e qualidade dos seus artigos. A sua estrutura robusta e o vidro duplo temperado de baixa emissividade garantem uma excelente eficiência energética e visibilidade, essenciais em qualquer ambiente de venda.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, charcutarias e delicatessens, onde a manutenção de uma temperatura e humidade rigorosas é crucial para a conservação e apresentação de produtos como doces finos, queijos especiais ou produtos pré-cozinhados. As portas deslizantes traseiras e as prateleiras ajustáveis facilitam o reabastecimento e a organização, tornando-a perfeita para estabelecimentos com alto volume de clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	120 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 do refrigerante	500W
Prateleiras	3
Classe climática	CLASSE C
Tipo de produto	VENTILATED COOLING + HUMIDITY
Sistema de refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de vidro	VIDRO DUPLO TEMPERADO DE BAIXA EMISSIVIDADE
Tipo de porta	DESLIZANTE TRASEIRA E FRONTAL
Termóstato	Double display EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

1. Qual a importância do controlo de humidade nesta vitrine?

O controlo de humidade é crucial para produtos que precisam de um ambiente específico para manter a sua textura e sabor, como certas pastelarias, chocolates finos ou charcutaria, prevenindo a desidratação ou a humidade excessiva.

2. Onde posso instalar esta vitrine?

Este equipamento Plug-In é versátil e pode ser instalado em diversos locais, desde pastelarias e confeitarias a charcutarias, supermercados ou restaurantes que pretendam expor produtos delicados.

3. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui 3 prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe personalizar o espaço interno de acordo com as dimensões e necessidades dos seus produtos, otimizando a exposição.

4. Qual o tipo de vidro utilizado e quais os seus benefícios?

Utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade, que oferece excelente isolamento térmico, reduzindo a condensação e garantindo a máxima visibilidade dos produtos, ao mesmo tempo que promove a eficiência energética.

5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos alimentares?

É ideal para uma vasta gama de produtos delicados que requerem refrigeração e controlo de humidade, tais como produtos de pastelaria, bolos, chocolates, charcutaria, queijos e algumas bebidas especiais.