

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

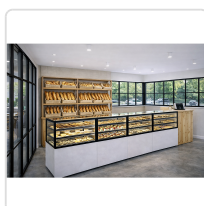
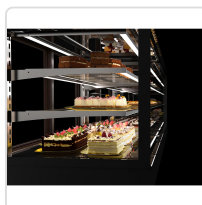
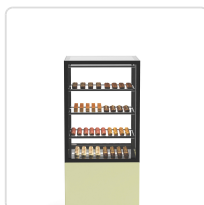


Vitrine Refrigerada com Controlo de Humidade IN60/80-140H

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/80-140H-B	Modelo:	SLIN60/80-140H-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923310
Peso:	115 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-b-black-humidity-1-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-b-black-humidity-1-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/80-140H-B
EAN	8436630923310
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada vertical com controlo de humidade (40%-80% RH) e temperatura (2°C/6°C). Design elegante em preto com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras para fácil acesso. Ideal para pastelaria ou charcutaria, mantendo a frescura e o apelo visual dos seus produtos.

Descricao Completa

Explore a excelência em conservação com a vitrine expositora refrigerada de última geração. Concebida para preservar a frescura e o sabor de produtos delicados, esta unidade incorpora um sistema avançado de controlo de refrigeração e humidade, garantindo condições ideais para a exposição de iguarias em qualquer estabelecimento profissional. O seu design elegante e a funcionalidade superior tornam-na a escolha perfeita para negócios que valorizam a apresentação e a qualidade dos seus artigos.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Humidade:** Mantenha os seus produtos na condição ideal, prevenindo a perda de humidade ou o seu excesso, crucial para charcutaria fina, pastelaria e outros alimentos sensíveis.
- **Visibilidade Excecional:** Com portas deslizantes traseiras e prateleiras ajustáveis, esta vitrine assegura uma visibilidade máxima, convidando os clientes à compra e facilitando o acesso e a reposição para a equipa.
- **Eficiência Energética Superior:** Equipada com gás refrigerante R600A e compressor de alta performance, minimiza o consumo de energia, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.
- **Construção Robusta e Durável:** Materiais de qualidade e vidro temperado de baixa emissividade garantem durabilidade, segurança e isolamento térmico eficaz, protegendo o investimento a longo prazo.
- **Fácil Integração:** O design plug-in e a cor preta elegante permitem uma harmonização perfeita com a estética de qualquer espaço comercial, desde delicatessens a restaurantes sofisticados.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine foi desenhada para se adaptar a uma vasta gama de aplicações comerciais, sendo ideal para padarias, pastelarias, charcutarias, cafetarias e restaurantes de alta cozinha. É particularmente útil para a exposição de queijos, carnes curadas, bolos, sobremesas e outros produtos que beneficiam de um ambiente refrigerado com humidade controlada. A sua versatilidade permite que otimize a apresentação e prolongue a vida útil dos seus produtos, refletindo-se na satisfação do cliente e no aumento das vendas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	115 kg
Gás Refrigerante	R600A 58G
Potência	360 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	2°C / 6°C
Intervalo de Humidade Relativa	40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Potência Frigorífica	500W

Característica	Detalhe
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada + Controlo de Humidade
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Vidro Duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	Duplo display EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

1. Quais são as principais vantagens do controlo de humidade nesta vitrine?

O controlo de humidade é crucial para manter a textura e o sabor de produtos sensíveis, como pastelaria fresca, queijos finos e carnes curadas, evitando que sequem ou que fiquem excessivamente húmidos.

2. Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimento?

É perfeitamente adequada para uma variedade de ambientes profissionais, incluindo pastelarias, padarias, charcutarias, delicatessens, cafés e restaurantes que desejem exibir produtos frescos em condições ideais.

3. Qual é a capacidade de armazenamento desta vitrine?

Embora a capacidade em litros não seja especificada, a vitrine dispõe de 3 prateleiras ajustáveis e um design vertical, proporcionando um espaço amplo e versátil para a exposição de diversos produtos.

4. Quais são as características de segurança e eficiência energética?

A vitrine inclui vidro duplo temperado de baixa emissividade para isolamento térmico e utiliza o gás refrigerante R600A, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade da sua operação.

5. É fácil de instalar e de manter?

Sim, o seu sistema de instalação plug-in permite uma configuração rápida e descomplicada. A manutenção é facilitada pelo acesso traseiro e pela superfície simples de limpar.