

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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

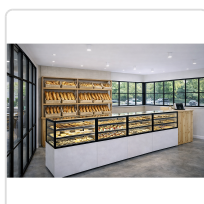
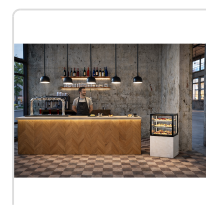
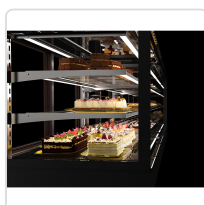
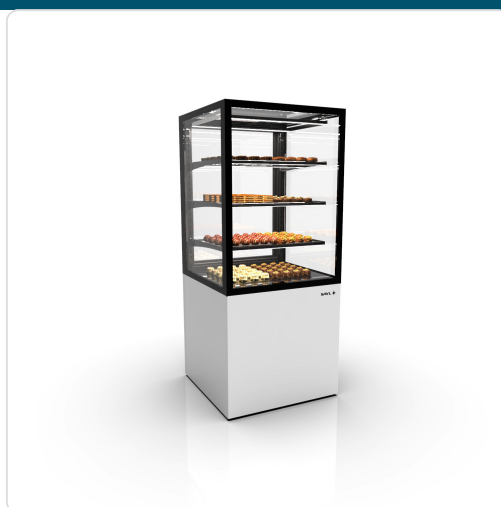
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Vitrine Refrigerada Expositora Humidificada IN60/80-140H

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/80-140H	Modelo:	SLIN60/80-140H
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923303
Peso:	115 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in60-80-140h-humidity-1-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/80-140H
EAN	8436630923303
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade para produtos delicados. Portas deslizantes traseiras e sistema "grab & go" frontal. Inclui 3 prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Humidificada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de produtos delicados, esta vitrine refrigerada assegura a conservação ideal através de um controlo preciso de refrigeração e humidade. A humidade controlada é crucial para manter a frescura e a qualidade de artigos como charcutaria, pastelaria ou pão, evitando a desidratação e prolongando a sua vida útil. A sua construção vertical com portas deslizantes traseiras e funcionalidade 'grab & go' frontal oferece uma excelente visibilidade e facilidade de acesso, otimizando a experiência do cliente e o serviço.

As três prateleiras ajustáveis permitem uma adaptação flexível do espaço de exposição, maximizando o potencial de vendas de diferentes tipos de produtos. O sistema de refrigeração eficiente garante um baixo consumo energético, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram uma apresentação apelativa e a conservação de alta qualidade para os seus produtos mais sensíveis.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de exposição é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria, restauração e similares. Desde pastelarias, que necessitam de manter a humidade para bolos e doces frescos, até charcutarias e delicatessens, que precisam de preservar a textura e sabor de carnes curadas, a sua versatilidade é notável. É igualmente adequada para padarias, hotéis e cafetarias que desejam exibir produtos gourmet com as condições ideais de conservação. A sua robustez e design elegante adaptam-se perfeitamente a ambientes profissionais exigentes, permitindo uma integração perfeita no seu espaço comercial.

Características Técnicas

Peso	115 kg
Gás	R600A 58G
Potência	360 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	500W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRA DESLIZANTE / FRONTAL G&G
Termóstato	Display Duplo EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos são mais indicados para esta vitrine?

Esta vitrine é ideal para produtos delicados que requerem controlo de temperatura e humidade, como doces finos, charcutaria, queijos especiais e pães frescos, garantindo que se mantêm nas melhores

condições.

Qual a importância do controlo de humidade numa vitrine refrigerada?

O controlo de humidade é crucial para evitar a desidratação e o ressecamento dos alimentos expostos, preservando a sua textura, frescura e sabor por mais tempo, o que é um fator-chave para a satisfação do cliente.

A vitrine é fácil de reabastecer e de aceder pelos clientes?

Sim, o design com portas deslizantes traseiras facilita o reabastecimento pela sua equipa, enquanto a abertura frontal 'grab & go' proporciona aos clientes um acesso conveniente e rápido aos produtos.

Como o sistema de refrigeração compacto beneficia o meu negócio?

O sistema de refrigeração compacto oferece uma solução eficiente e de alto desempenho, otimizando o espaço interior da vitrine e garantindo uma temperatura uniforme, o que resulta em menor consumo de energia e maior durabilidade dos produtos.

As prateleiras são ajustáveis?

Completamente. As três prateleiras da vitrine são ajustáveis, permitindo-lhe personalizar a configuração interna para acomodar produtos de diferentes tamanhos e formatos, adaptando-se às suas necessidades de exposição e armazenamento.