

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

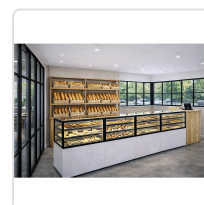


Vitrine Vertical Refrigerada com Controlo de Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/80-140H	Modelo:	SLIN100/80-140H
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923266
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in100-80-140h-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/80-140H
EAN	8436630923266
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine vertical refrigerada com controlo de humidade ideal para pastelarias e charcutarias. Mantém produtos delicados frescos e visíveis.

Descricao Completa

Vitrine Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de produtos delicados, esta vitrine refrigerada vertical mantém uma temperatura e humidade ideais, assegurando a conservação e frescura dos alimentos. O seu design elegante, com portas de correr traseiras e frente de acesso rápido, maximiza a visibilidade do produto e facilita a operação em ambientes comerciais.

A incorporação de tecnologia de refrigeração ventilada e controlo climático preciso torna este armário expositor uma solução eficiente para padarias, pastelarias ou estabelecimentos de alta gastronomia.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para estabelecimentos que necessitam de exibir produtos sensíveis à humidade e temperatura, como chocolates finos, doces, bolos decorados ou charcutaria delicada. A sua versatilidade permite que seja utilizada em hotéis, restaurantes, cafetarias e áreas de restauração rápida, onde a apresentação e a qualidade dos produtos são cruciais para a excelência do serviço.

Com três prateleiras ajustáveis, adapta-se facilmente a diferentes tipos e tamanhos de produtos, otimizando o espaço de exposição.

Características Técnicas

Peso	160 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência	950 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	2°C / 6°C
Humidade Relativa	40%-80% RH
Compressor	SCE18MNX
Potência de Refrigeração	1470 W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Arrefecimento	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	CORREDERAS TRASEIRAS / FRENTE GRAB & GO
Termostato	Display Duplo EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de produtos mais indicado para esta vitrine?

Esta vitrine é ideal para produtos que requerem controlo de humidade e temperatura, como pastelaria delicada, charcutaria fina, ou outros alimentos que necessitem de condições específicas para manter a frescura e o sabor.

2. Como funciona o controlo de humidade e temperatura?

Equipada com refrigeração ventilada e um termostato de display duplo EVCO, a vitrine ajusta automaticamente os níveis de humidade (40%-80% RH) e temperatura (2°C / 6°C) para garantir as condições ideais de conservação dos alimentos.

3. É fácil aceder aos produtos para reposição ou limpeza?

Sim, o design inteligente com portas de correr traseiras facilita bastante o acesso para reposição e manutenção da vitrine. Além disso, a frente de acesso rápido otimiza a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

4. Quantas prateleiras ajustáveis possui e qual a sua finalidade?

A vitrine inclui três prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível do espaço de exposição. Isto possibilita acomodar produtos de diferentes tamanhos e formatos, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

5. Esta vitrine é adequada para qualquer tipo de estabelecimento comercial?

Com a sua estética moderna e funcionalidades avançadas, esta vitrine é uma excelente escolha para qualquer estabelecimento de restauração que procure realçar a qualidade dos seus produtos, desde pastelarias e padarias a hotéis e restaurantes.