

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

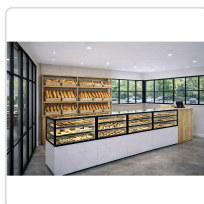
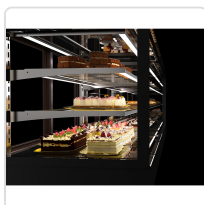
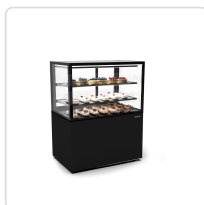


Vitrine Refrigerada Vertical Industrial 275W

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/50-110-B	Modelo:	SLIN100/50-110-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923020
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110-b-black-1-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110-b-black-1-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/50-110-B
EAN	8436630923020
Potência	Até 3 kW
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical de 275W, ideal para exposição profissional, com portas deslizantes traseiras e prateleiras ajustáveis. Eficiente e prática.

Descricao Completa

vitrine refrigerada — Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente, esta vitrine oferece uma solução de excelência para a exposição e conservação de produtos frescos. A sua visibilidade superior e o controlo preciso de temperatura asseguram que os seus artigos se mantenham no estado ideal, cativando a atenção dos seus clientes. Com um design elegante e funcional, integra-se harmoniosamente em qualquer espaço comercial, valorizando a apresentação dos produtos e otimizando o seu negócio diário.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a cafés e lojas de conveniência. A sua capacidade de refrigeração eficaz torna-o perfeito para expor sobremesas, bebidas, sanduíches e outros alimentos refrigerados, mantendo-os frescos e apetecíveis. A sua estrutura robusta e portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, tornando-o um ativo indispensável para cozinhas profissionais e áreas de serviço com elevado volume de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	150 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência	275W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	NEK6170Y
Potência de Refrigeração	500W
Prateleiras	2, ajustáveis
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
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	B4U Touch de grande dimensão e alto brilho

Perguntas Frequentes

1. Qual a importância do vidro duplo temperado nesta vitrine?

O vidro duplo temperado e de baixa emissividade é fundamental para garantir um isolamento térmico

superior, minimizando as perdas de frio e contribuindo para a eficiência energética do equipamento. Além disso, confere maior segurança e durabilidade.

2. O que significa "refrigeração ventilada" e quais são os seus benefícios?

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogênea do frio em todo o interior da vitrine, prevenindo a formação de gelo e garantindo que os produtos sejam conservados de forma uniforme e eficaz. Isto traduz-se numa melhor qualidade e maior durabilidade dos alimentos expostos.

3. É possível ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Sim, esta vitrine dispõe de duas prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno de acordo com o tamanho e tipo de produtos que deseje expor. Esta flexibilidade é crucial para otimizar a apresentação e maximizar a capacidade de exposição.

4. Qual o tipo de instalação necessária para esta vitrine?

Este equipamento é do tipo "plug-in", o que significa que a sua instalação é simples e direta, necessitando apenas de ser ligada a uma tomada elétrica convencional. Isto oferece grande comodidade e flexibilidade na sua colocação.

5. Como contribui o termostato B4U Touch para a eficiência da vitrine?

O termostato B4U Touch de grande dimensão e alto brilho permite um controlo intuitivo e preciso da temperatura. A sua facilidade de leitura e ajuste garante que a vitrine opere sempre no intervalo ideal de +2°C a +6°C, assegurando a conservação perfeita dos seus produtos.