

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.



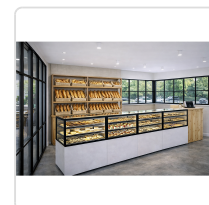
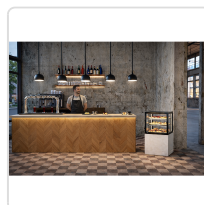
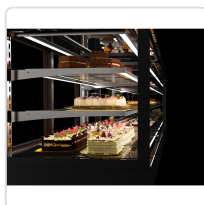
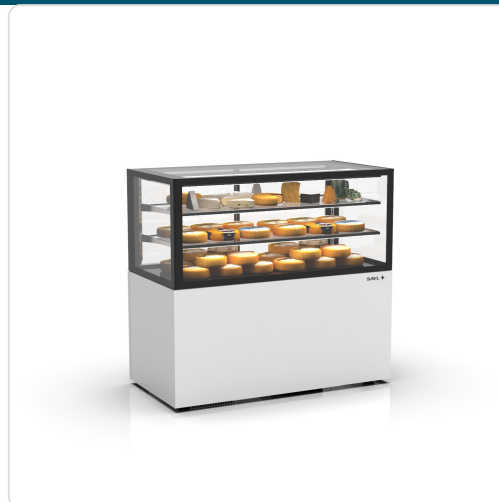
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora com Controlo de Humidade

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/50-110H	Modelo:	SLIN120/50-110H
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923228
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h60-in120-50-110h-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/50-110H
EAN	8436630923228
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade para produtos delicados. Ideal para pastelarias e charcutarias, com 2 prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa

vitrine refrigerada humidade — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para a exibição de produtos delicados, esta vitrine refrigerada vertical integra um avançado sistema de controlo de humidade, assegurando a conservação ideal de alimentos. A sua construção robusta e tecnologia de refrigeração ventilada garantem uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo o frescura e a qualidade dos itens expostos. Ideal para estabelecimentos que valorizam a apresentação impecável e a longevidade dos seus produtos.

Equipada com portas deslizantes traseiras para facilitar o acesso e a reposição, e um sistema de venda assistida frontal para maximizar a visibilidade, esta arca expositora é uma solução eficiente e

elegante para qualquer espaço comercial. Os dois níveis de prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade na organização, permitindo adaptar o interior às suas necessidades específicas de exposição.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a escolha perfeita para pastelarias, confeitarias, charcutarias e outros negócios de hotelaria que necessitam de uma conservação precisa e de uma apresentação apelativa. A sua capacidade de controlar a humidade e a temperatura torna-a ideal para produtos como chocolates finos, queijos, carnes curadas, ou sobremesas que requerem condições específicas para manter a sua textura e sabor. A adaptabilidade do equipamento permite a sua integração em diversos ambientes, desde balcões de atendimento a áreas de self-service em cozinhas profissionais e restaurantes gourmet.

Características Técnicas

Peso	150 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência	360 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	2°C / 6°C
Humidade Relativa	40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Potência Refrigerante	500W
Prateleiras	2
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	DESLIZANTE TRASEIRA / GRAB & GO FRONTAL
Termostato	Duplo display EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura e humidade que esta vitrine oferece?

Esta vitrine opera numa gama de temperatura entre 2°C e 6°C, e oferece controlo de humidade relativa entre 40% e 80% para uma conservação ideal de produtos delicados.

É fácil aceder aos produtos para reabastecimento ou limpeza?

Sim, a vitrine está equipada com portas deslizantes na parte traseira, o que facilita significativamente o acesso para reabastecimento de stock e limpeza interna do equipamento.

Que tipo de vidro é utilizado nesta vitrine?

O vidro utilizado é duplo, temperado, com baixa emissividade e isolamento térmico, garantindo excelente visibilidade e eficiência energética na conservação dos produtos.

Quantas prateleiras tem a vitrine e são ajustáveis?

A vitrine possui duas prateleiras, ambas ajustáveis em altura, oferecendo flexibilidade para acomodar diferentes tamanhos de produtos e otimizar o espaço de exposição.

Este equipamento é adequado para quais tipos de negócio?

É ideal para pastelarias, confeitarias, charcutarias, restaurantes e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de expor e conservar produtos específicos com controlo rigoroso de temperatura e humidade.