

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

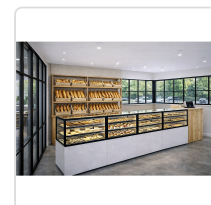
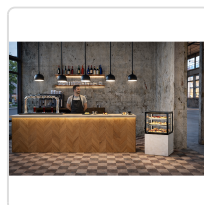
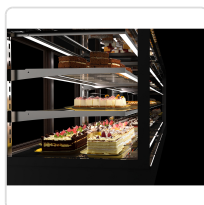
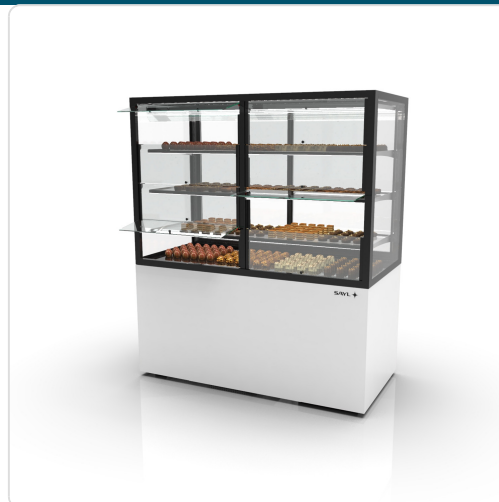


Vitrine Refrigerada Expositora Humidade IN120/80-140HS

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140HS	Modelo:	SLIN120/80-140HS
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923198
Peso:	225 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-bat-h60-in120-80-140hs.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-bat-h60-in120-80-140hs-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-bat-h60-in120-80-140hs.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-bat-h60-in120-80-140hs-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-bat-h60-in120-80-140hs-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140HS
EAN	8436630923198
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical com controlo de humidade, 3 prateleiras e portas frontais articuladas e traseiras deslizantes. Perfeita para produtos delicados.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Humidade — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada vertical, com o seu sistema de controlo de humidade otimizado, é uma solução de excelência para a preservação e apresentação de produtos delicados que exigem condições ambientais específicas. Concebida para assegurar uma refrigeração eficiente e constante, este equipamento garante uma frescura superior e prolongada dos alimentos, minimizando a sua deterioração e otimizando a experiência do cliente. As portas frontais articuladas e as portas traseiras deslizantes facilitam o acesso, tanto para o pessoal de serviço quanto para os clientes, combinando funcionalidade e estética.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, charcutarias, cafetarias gourmet e espaços de restauração que comercializam produtos sensíveis à humidade e temperatura. A sua versatilidade permite expor desde bolos finos e sobremesas, até queijos e enchidos, garantindo que cada item mantenha a sua textura e sabor originais. A visibilidade otimizada, proporcionada pelo vidro duplo de baixa emissividade, atrai a atenção dos clientes e impulsiona as vendas de produtos de alto valor, tornando-a um investimento estratégico para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	225 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência	950 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura e Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% HR
Compressor	SCE18MNX
Potência Frigorífica	1470 W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE D
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	ARTICULADA FRONTAL + PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES

Característica	Especificação
Termostato	Duplo display EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine possui três prateleiras ajustáveis que permitem uma organização flexível e otimizada do espaço, adequando-se a diversos tipos e volumes de produtos.

Que tipo de produtos devo expor nesta vitrine?

É ideal para produtos delicados que necessitam de controlo preciso de temperatura e humidade, como chocolates finos, sobremesas, charcutaria de alta qualidade e pastelaria fresca.

Esta vitrine é fácil de instalar?

Sim, o facto de ser do tipo "PLUG-IN" significa que a instalação é simplificada, necessitando apenas de ser ligada à corrente elétrica, sem a necessidade de instalações complexas.

É eficiente em termos energéticos?

Com classe climática D, esta vitrine oferece um desempenho equilibrado entre capacidade de refrigeração e consumo energético, sendo uma opção consciente para a sua exploração comercial.

Como o controlo de humidade beneficia os meus produtos?

O controlo de humidade integrado ajuda a manter a hidratação ideal dos produtos, prevenindo que ressequem ou percam a sua qualidade, o que é crucial para garantir a satisfação do cliente.