

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 120cm Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-40RZ-B	Modelo:	SLIN120-40RZ-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925574
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40rz-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40rz-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40rz-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40rz-b-black-1-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-40RZ-B
EAN	8436630925574
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora remota preta de 120cm, com refrigeração ventilada (+2°C/+6°C) e portas deslizantes traseiras. Ideal para negócios.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Vantagens Comerciais

Esta vitrine refrigerada foi concebida para uma integração perfeita e um desempenho profissional excecional no seu negócio. Com um design elegante e portas deslizantes traseiras, esta expositora é ideal para apresentar produtos frescos de forma apelativa, mantendo-os à temperatura ideal. A sua capacidade de refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do frio, crucial para a conservação e frescura dos alimentos, contribuindo para a satisfação do cliente e para a otimização das vendas.

Preparada para refrigeração remota, esta unidade oferece flexibilidade na instalação, permitindo-lhe otimizar o espaço da sua cozinha ou área de serviço. O vidro duplo temperado de baixa emissividade assegura uma excelente eficiência térmica, reduzindo o consumo de energia e os custos operacionais. Um painel de controlo tátil de grandes dimensões e alta luminosidade facilita a

monitorização e ajuste da temperatura, proporcionando um controlo preciso e fiável.

Aplicações Profissionais

A vitrine expositora é perfeita para uma ampla gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo cafés, pastelarias, delicatessens, e supermercados. A sua refrigeração eficiente e visibilidade superior tornam-na ideal para exibir produtos como sobremesas, sanduíches, saladas, lacticínios e bebidas. As portas deslizantes traseiras oferecem fácil acesso para reabastecimento e para o atendimento ao público, melhorando a dinâmica de trabalho em ambientes de ritmo acelerado.

É uma solução robusta e esteticamente agradável que se adapta a balcões de serviço, ilhas de exposição ou áreas de self-service. Contribui significativamente para o ambiente do espaço, realçando a qualidade dos produtos expostos e incentivando a compra impulsiva por parte dos consumidores. A escolha de um equipamento de refrigeração adequado é fundamental para a rentabilidade e imagem do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	160 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Compressor	Compressor do cliente (NÃO INCLUÍDO)
Potência de Refrigeração	Sem grupo
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe C
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Requer instalador profissional

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	Duplo temperado de baixa emissividade
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras
Termostato	B4U Tátil de grandes dimensões e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de compressor é necessário para esta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para operar com um compressor fornecido pelo cliente, dando-lhe a flexibilidade de escolher uma unidade que melhor se adapte às suas necessidades específicas de refrigeração remota. É fundamental que o compressor seja compatível com o gás refrigerante R600A.

2. Qual é a temperatura de operação desta vitrine expositora?

O intervalo de temperatura de conservação deste equipamento é de +2°C a +6°C, o que é ideal para manter a frescura e a qualidade de uma vasta gama de produtos refrigerados, desde laticínios a charcutaria.

3. As portas deslizantes traseiras são vantajosas para o meu negócio?

Sim, as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para os funcionários reabastecerem os produtos e servirem os clientes de forma rápida e eficiente. Este design otimiza o fluxo de trabalho e minimiza a perda de frio, contribuindo para a eficiência energética.

4. Por que motivo é recomendada a instalação por um profissional?

A instalação profissional é crucial para garantir o correto funcionamento do sistema de refrigeração e a segurança do equipamento. Uma instalação adequada assegura a eficiência energética e prolonga a vida útil da vitrine, prevenindo potenciais problemas técnicos.

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

A refrigeração ventilada implica a circulação forçada de ar frio no interior da vitrine, garantindo uma temperatura uniforme em todo o espaço de exposição. Isto ajuda a preservar a frescura dos produtos, evitando a formação de gelo e mantendo as suas propriedades organoléticas por mais tempo.