

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 Integrada Remota 120cm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-60RZ	Modelo:	SLIN120-60RZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925604
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60rz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60rz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60rz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60rz-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-60RZ
EAN	8436630925604
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada remota IN120-60RZ com 120cm, portas de correr traseiras e 2 prateleiras ajustáveis. Ideal para refrigeração ventilada entre +2°C e +6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada remota — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada remota oferece uma integração total e um desempenho profissional excecional, ideal para estabelecimentos que procuram uma solução de exposição eficiente e esteticamente agradável. Com o seu design moderno e porta de correr traseira, garante fácil acesso e reabastecimento enquanto mantém os produtos numa temperatura ótima. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição de frio uniforme, preservando a frescura e qualidade dos alimentos expostos. É uma escolha robusta e fiável para manter os seus produtos impecáveis a cada dia útil.

A sua instalação requer um profissional qualificado, garantindo que o sistema remoto de refrigeração funcione com a máxima eficácia. O termóstato B4U Touch de alta luminosidade oferece um controlo preciso da temperatura, permitindo-lhe ajustar as condições de acordo com as necessidades específicas dos seus produtos. As duas prateleiras ajustáveis proporcionam flexibilidade para organizar a sua apresentação, adaptando-se a diversas alturas e tipos de produtos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeito para pastelarias, charcutarias, cafés e supermercados que necessitem de expor produtos frescos como bolos, salgados, queijos ou enchidos, mantendo-os em condições ideais de conservação. A sua capacidade de integração remota liberta espaço valioso dentro do estabelecimento, enquanto o sistema de refrigeração ventilada otimiza a visibilidade e apresentação dos seus artigos.

Para restauração, buffets e hotelaria, esta vitrina oferece uma solução sofisticada para mostrar e servir alimentos, garantindo a sua preservação e apelando visualmente aos clientes. A sua versatilidade permite a utilização em diferentes ambientes, desde uma pequena cafetaria a um grande pavilhão de exposições, sempre com a máxima eficiência e profissionalismo.

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)
Refrigeração	Remota (Sem grupo incorporado)
Prateleiras	2, ajustáveis
Classe Climática	Classe D
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Arrefecimento	Remoto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Requer instalador profissional
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Portas de correr traseiras

Característica	Detalhe
Termóstato	B4U Touch de grande dimensão e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Esta vitrine inclui o compressor de refrigeração?

Não, esta vitrine foi concebida para um sistema de refrigeração remoto e não inclui o compressor. Deverá ser fornecido um compressor externo compatível e a instalação deve ser realizada por um profissional qualificado.

Qual é a gama de temperatura que a vitrine pode manter?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, sendo ideal para a conservação de produtos frescos que requerem refrigeração moderada.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine possui duas prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível do espaço de exposição para diferentes tipos e tamanhos de produtos.

Qual é a vantagem da refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição de ar frio uniforme por todo o interior da vitrine, prevenindo a formação de gelo e mantendo a temperatura constante para uma melhor conservação dos alimentos.

É necessário um instalador profissional para este equipamento?

Sim, a instalação desta vitrine com sistema de refrigeração remoto requer um instalador profissional para garantir o correto funcionamento e a máxima eficiência energética do sistema.