

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.



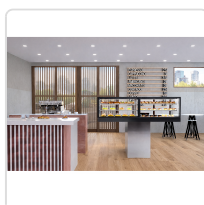
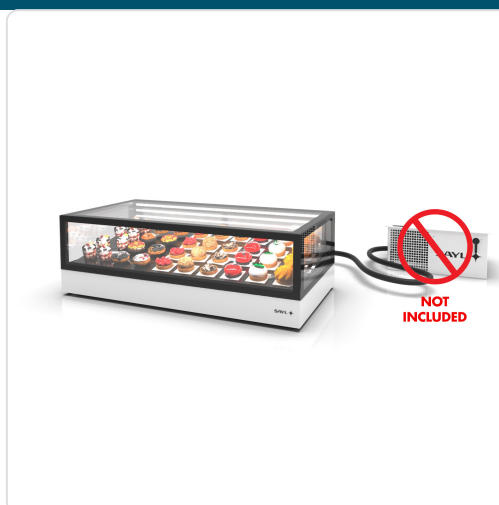
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora IN120-40RZ Portas Deslizantes Traseiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-40RZ	Modelo:	SLIN120-40RZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925567
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40rz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40rz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40rz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40rz-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-40RZ
EAN	8436630925567
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada remota IN120-40RZ em branco, com portas traseiras deslizantes para acesso fácil e manutenção eficiente dos produtos.

Descricao Completa

vitrine refrigerada remota — Refrigeração Eficiente — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição de produtos, este expositor refrigerado remoto integra-se perfeitamente em qualquer ambiente comercial, oferecendo uma performance profissional e fiabilidade. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os seus artigos frescos e apetecíveis. As portas deslizantes traseiras garantem um acesso fácil para a reposição e um serviço eficiente, otimizando o fluxo de trabalho na sua pastelaria, cafetaria ou estabelecimento similar. Com dimensões otimizadas, permite maximizar o espaço de exposição.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração e bebidas. Desde pastelarias que procuram exibir bolos frescos, até cafetarias que servem snacks refrigerados, ou mesmo estabelecimentos de catering que necessitam de manter os alimentos à temperatura

ideal. A sua capacidade de operar com um sistema de refrigeração remoto e a classe climática C adaptam-se aos requisitos mais exigentes para a conservação de alimentos, sendo uma mais-valia para qualquer cozinha profissional ou balcão de atendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	160 kg
Gás Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2 / +6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Potência Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	REQUER INSTALADOR
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de operação desta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação e exposição de produtos refrigerados, garantindo a sua frescura e qualidade por mais tempo.

É necessário um instalador profissional para este equipamento?

Sim, a instalação desta vitrine requer um técnico especializado, dada a complexidade do sistema de refrigeração remoto e a necessidade de assegurar o correto funcionamento e segurança do equipamento.

Que tipo de refrigeração utiliza esta vitrine?

Este equipamento emprega um sistema de refrigeração ventilada, assegurando uma distribuição homogênea do frio no interior e evitando zonas com variações de temperatura, o que é crucial para a preservação dos alimentos.

As portas são deslizantes? E onde se localizam?

Sim, a vitrine está equipada com portas deslizantes localizadas na parte traseira, o que facilita o acesso para a reposição de produtos e o atendimento ao cliente, otimizando a funcionalidade no seu espaço.

Qual o tipo de gás refrigerante recomendado?

O gás refrigerante recomendado para este modelo é o R600A, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável do seu negócio.