

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

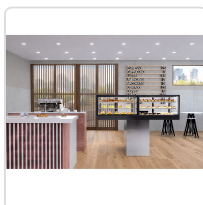
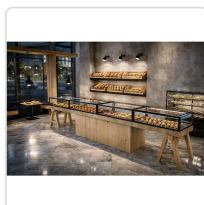
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Vitrine Refrigerada Expositora Integra 120cm Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-90RAZ	Modelo:	SLIN120-90RAZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925543
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-z-sm-in120-90raz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-z-sm-in120-90raz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-z-sm-in120-90raz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-z-sm-in120-90raz-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-90RAZ
EAN	8436630925543
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 120cm, com portas deslizantes traseiras e 3 prateleiras ajustáveis, ideal para pastelarias e charcutarias.

Descricao Completa

Refrigeração Integrada — Principais Vantagens

Concebida para uma integração perfeita e um desempenho profissional, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para exposição de produtos no seu estabelecimento. Garante a manutenção da temperatura ideal para os seus artigos, ao mesmo tempo que os apresenta de forma apelativa aos clientes. É um equipamento essencial para estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para pastelarias, charcutarias, cafetarias e cozinhas profissionais que procuram otimizar a exposição dos seus produtos frescos, como bolos, sanduíches, saladas e bebidas. A sua funcionalidade e design adaptam-se a diversos ambientes, desde um pequeno snack-bar a um hotel de grande dimensão, proporcionando sempre a melhor conservação e visibilidade.

Características Técnicas

Peso	160 kg
Gás Refrigerante	R290 (RECOMENDADO)
Potência	150W
Tensão	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	Compressor do cliente (indicação)
Refrigerante	R290 (RECOMENDADO)
Potência do Refrigerante	SEM GRUPO
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	Ventilado
Instalação	Instalador Requerido
Tipo de Vidro	Duplo-Temperado-Baixa Emissividade-Térmico
Tipo de Porta	Traseira Deslizante e Frontal
Termostato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura da vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de diversos produtos, mantendo-os frescos e seguros para consumo.

Este equipamento é de fácil instalação?

Sim, o equipamento requer a presença de um instalador qualificado para garantir o correto funcionamento e assegurar a garantia do produto. Recomendamos sempre a contratação de profissionais.

Quantas prateleiras inclui a vitrine e como são ajustáveis?

A vitrine está equipada com 3 prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe personalizar o espaço interno de acordo com o tamanho e tipo dos produtos a expor, otimizando a apresentação.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado nesta vitrine?

Utiliza o gás refrigerante R290, que é recomendado pela sua eficiência e menor impacto ambiental comparado a outras opções. Contribui para um funcionamento mais sustentável.

É possível visualizar os produtos através de que tipo de vidro?

O vidro é temperado com dupla camada, baixa emissividade e isolamento térmico, proporcionando excelente visibilidade e minimizando a perda de temperatura, maximizando a eficiência energética.