

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

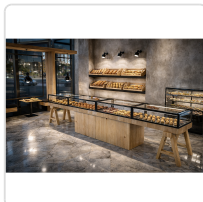


Vitrine Refrigerada Expositora Integrada IN60-60RZ

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-60RZ	Modelo:	SLIN60-60RZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925628
Peso:	75 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-60rz-sin-grupo.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-60rz-sin-grupo.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-60rz-sin-grupo-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in60-60rz-sin-grupo-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60-60RZ
EAN	8436630925628
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada integrada com portas deslizantes, 2 prateleiras ajustáveis e sistema de refrigeração ventilada. Ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em estabelecimentos de restauração, a vitrine expositora Integrada IN60-60RZ é a solução ideal para apresentar os seus produtos refrigerados com a máxima eficiência e elegância. O seu design pensado ao pormenor assegura uma visibilidade superior e um desempenho de refrigeração fiável, mantendo os alimentos frescos e apelativos. A funcionalidade das portas deslizantes e das prateleiras ajustáveis oferece versatilidade, adaptando-se às suas necessidades de exposição e armazenamento, otimizando o espaço e a organização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é indispensável para pastelarias, charcutarias, cafés e qualquer negócio no setor da hotelaria que necessite de expor produtos a uma temperatura controlada. A sua

estrutura robusta e o vidro duplo temperado garantem durabilidade e eficácia energética, enquanto o sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram uma solução de exposição duradoura, eficiente e visualmente apelativa, valorizando a qualidade dos produtos que oferece aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	75 kg
Gás	R600A (RECOMENDADO)
Potência	250W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2 a +6°C
Compressor	COMPRESSOR DO CLIENTE
Refrigerante	R600A (RECOMENDADO)
Potência de Refrigeração	SEM GRUPO
Prateleiras	2
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 DE CORRER TRASEIRAS
Termostato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos é mais indicada esta vitrine?

Esta vitrine é ideal para expor uma ampla gama de produtos que necessitam de refrigeração, como

pastelaria fina, sanduíches, charcutaria e laticínios, garantindo que se mantêm frescos e apelativos à clientela. A temperatura controlada entre +2/+6°C é perfeita para a conservação.

2. A instalação da vitrine requer um técnico especializado?

Sim, a instalação desta vitrine refrigerada é de natureza remota e complexa, pelo que requer a intervenção de um instalador profissional qualificado, assegurando o correto funcionamento do sistema de refrigeração e a segurança do equipamento.

3. É possível ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Certamente, esta vitrine possui duas prateleiras ajustáveis, o que oferece flexibilidade para organizar os produtos de diferentes tamanhos e formatos, otimizando o espaço de exposição e a estética geral do balcão.

4. Qual é o tipo de vidro utilizado e quais as suas vantagens?

É utilizado vidro duplo temperado com baixa emissividade e isolamento térmico, que garante uma excelente visibilidade dos produtos, minimiza a condensação e contribui para a eficiência energética do equipamento, mantendo a temperatura interna estável.

5. Como funciona o sistema de refrigeração ventilada?

O sistema de refrigeração ventilada distribui o ar frio de forma uniforme por todo o interior da vitrine, prevenindo a formação de zonas quentes ou frias e assegurando que todos os produtos são mantidos à temperatura ideal de conservação.