

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

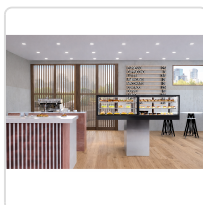
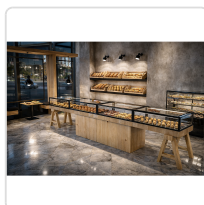
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Vitrine Refrigerada IN100-90RAZ com Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100-90RAZ	Modelo:	SLIN100-90RAZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925536
Peso:	165 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-in100-90raz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-in100-90raz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-in100-90raz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-in100-90raz-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100-90RAZ
EAN	8436630925536
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada IN100-90RAZ com portas traseiras deslizantes e 3 prateleiras ajustáveis. Ideal para exposição profissional de alimentos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado IN100-90RAZ é ideal para otimizar a exposição dos seus produtos com total integração e desempenho profissional. Concebido para manter a frescura e a qualidade dos itens expostos, este equipamento de refrigeração oferece um design elegante e funcional, perfeito para qualquer ambiente comercial. Proporciona uma visibilidade superior, atraindo clientes e impulsionando as vendas, enquanto garante a temperatura ideal dos alimentos.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta vitrine de refrigeração torna-a perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias até supermercados e hotéis. Pode ser utilizada para expor produtos de charcutaria, laticínios, sobremesas e bebidas, mantendo-os sempre à temperatura correta e prontos para consumo. A sua estética moderna complementa diversos estilos

de decoração, tornando-a uma adição valiosa para qualquer espaço que vise excelência na apresentação e conservação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Peso	165 kg
Gás Refrigerante	R290 (RECOMENDADO)
Potência	150W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2/+6°C
Compressor	Compressor do cliente (SEM GRUPO)
Prateleiras	3
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	Traseiras deslizantes e frontal
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de uma variedade de produtos frescos, garantindo a sua segurança alimentar e atratividade para os clientes.

Quantas prateleiras possui este expositor e são ajustáveis?

Este equipamento inclui 3 prateleiras para exposição dos seus produtos. Sim, as prateleiras são ajustáveis, permitindo flexibilidade na organização e apresentação dos diferentes tipos de artigos.

É necessário um instalador profissional para este equipamento?

Sim, a instalação desta vitrine refrigerada requer a intervenção de um instalador profissional qualificado, assegurando o correto funcionamento e a conformidade com as normas de segurança.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e o sistema de refrigeração?

A vitrine utiliza gás refrigerante R290, que é um gás ecológico e eficiente. O sistema de refrigeração é ventilado e remoto, otimizando o desempenho e a dissipação de calor.

As portas traseiras são deslizantes? E qual a tecnologia do vidro frontal?

Sim, as portas traseiras são deslizantes para facilitar o acesso e a manutenção. O vidro frontal é de tipo duplo, temperado, de baixa emissividade e térmico, proporcionando excelente isolamento e visibilidade.