

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 rápido
ao produto

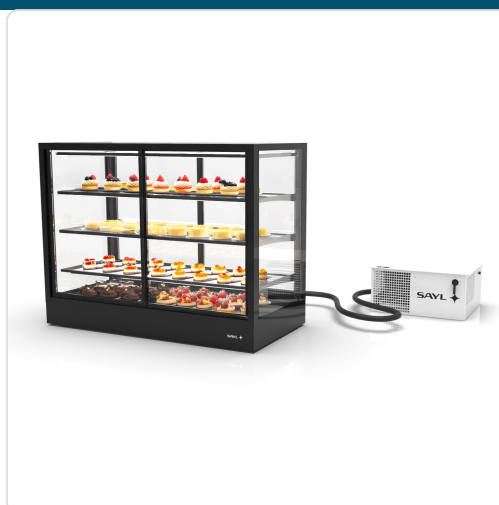


Vitrine Refrigerada Expositora Integrável 120cm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-90RA-B	Modelo:	SLIN120-90RA-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925352
Peso:	185 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90ra-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90ra-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90ra-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-90ra-b-black-1-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-90RA-B
EAN	8436630925352
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora com 120cm, design integrável e elegante. Refrigeração ventilada, portas deslizantes para acesso fácil e termóstato digital.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para uma integração perfeita no seu espaço, esta vitrine refrigerada oferece uma solução de exposição elegante e eficiente para qualquer estabelecimento. A sua integração total garante um design coeso, enquanto a refrigeração ventilada mantém os produtos frescos e apelativos, ideal para realçar a qualidade dos seus artigos. A operação remota do sistema de refrigeração proporciona flexibilidade no planeamento do layout, minimizando o ruído e o calor na área de serviço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, cafés, pastelarias e hotéis que procuram otimizar a apresentação dos seus produtos. Perfeita para exibir sobremesas, bebidas frescas, sanduíches ou outros produtos que

necessitem de temperatura controlada. A qualidade dos materiais e a facilidade de acesso através das portas deslizantes traseiras tornam-na uma mais-valia em qualquer ambiente profissional de alto volume.

Características Técnicas

Peso	185 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência Elétrica	2.9 A
Voltagem	230V-50HZ
Compressor	SCE18MNX
Refrigerante (RECOMENDADO)	R600A
Potência de Refrigeração	SEM GRUPO
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE D
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	INSTALADOR NECESSÁRIO
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Detalhes da Porta	PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES
Termóstato	Ecrã tátil B4U de grandes dimensões e alto brilho

Perguntas Frequentes

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

Esta vitrine é ideal para expor produtos frescos que requerem refrigeração constante, como pastelaria fina, sanduíches, saladas, bebidas e outros itens que beneficiam de uma apresentação apelativa e temperatura controlada.

2. Qual a principal vantagem do sistema de refrigeração remoto?

O sistema de refrigeração remoto ajuda a reduzir o ruído e o calor na área de exposição, proporcionando um ambiente mais agradável para os clientes e funcionários. Além disso, oferece maior flexibilidade na instalação e manutenção do equipamento.

3. É necessário um profissional para a instalação deste equipamento?

Sim, a instalação desta vitrine frigorífica requer um instalador qualificado. Recomenda-se a contratação de técnicos especializados para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento, especialmente devido ao sistema de refrigeração remoto.

4. As portas traseiras deslizantes oferecem alguma vantagem específica?

As portas traseiras deslizantes facilitam o acesso rápido e eficiente para reposição de produtos e limpeza. Este design otimiza o fluxo de trabalho em ambientes movimentados e contribui para um serviço mais ágil no seu estabelecimento.

5. Como funciona o termóstato da vitrine?

O termóstato da vitrine é um ecrã tátil B4U de grandes dimensões e alto brilho. Permite um controlo preciso da temperatura interna, garantindo que os seus produtos se mantenham na condição ideal de conservação e exposição.