

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.



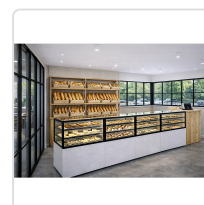
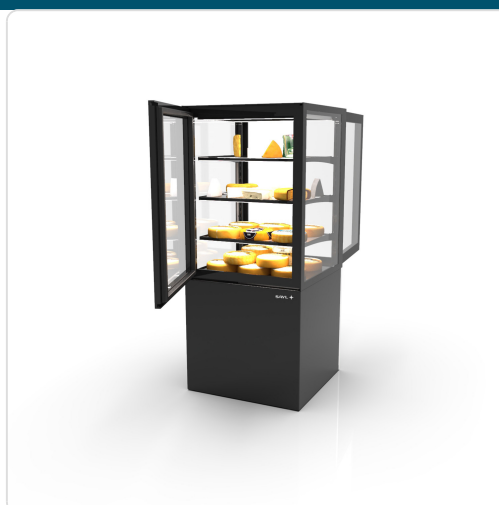
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora Humidade IN60/80-140HA-B

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/80-140HA-B	Modelo:	SLIN60/80-140HA-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923181
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-self-h60-in60-80-140ha-b-black-humidity-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/80-140HA-B
EAN	8436630923181
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada com controlo de humidade e 3 prateleiras ajustáveis. Ideal para produtos delicados em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Vitrine Expositiva Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada expositora foi concebida para preservar a frescura e o aspeto dos seus produtos mais delicados, assegurando uma apresentação impecável. Com um controlo preciso de temperatura e humidade, é a solução ideal para manter a qualidade de artigos que requerem condições especiais, como pastelaria fina ou charcutaria gourmet. A sua construção robusta e design moderno integram-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional, valorizando a sua oferta e atraindo a atenção dos clientes.

Este equipamento combina a funcionalidade de refrigeração com um sistema avançado de controlo de humidade, crucial para evitar o ressecamento ou a deterioração dos alimentos expostos. Além disso, as portas traseiras deslizantes facilitam o acesso e a reposição, enquanto as prateleiras ajustáveis no frontal otimizam a organização e a visibilidade dos produtos. A eficiência energética e a durabilidade dos materiais garantem um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, cafeterias, hotéis, e supermercados premium, esta vitrine expositora satisfará as necessidades dos espaços que exigem o controlo rigoroso da temperatura e humidade. É um ativo para o seu negócio, garantindo que os ingredientes e produtos expostos se mantêm em ótimas condições de conservação e exibição.

Em ambientes como restaurantes, buffets e lojas de conveniência, a capacidade de controlo duplo (refrigeração e humidade) desta vitrine permite preservar sobremesas, sanduíches especiais e outros itens sensíveis. O seu design versátil e a facilidade de instalação tornam-na adequada para uma ampla gama de estabelecimentos comerciais, elevando o perfil da sua oferta e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Produto	Vitrine Refrigerada Expositora
Peso	120 kg
Gás	R600A 58G
Potência	360 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura/Humidade	2°C / 6°C - 40%-80% RH
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	500W
Prateleiras	3
Classe Climática	CLASSE C

Característica	Valor
Tipo de Refrigeração	REFRIGERAÇÃO VENTILADA + HUMIDADE
Sistema de Arrefecimento	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRAS DE CORRER & FRONTAL
Termóstato	EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilada, complementado com controlo de humidade, essencial para proteger produtos que exigem condições ambientais muito específicas e estáveis.

2. É possível ajustar as prateleiras internas?

Sim, o interior da vitrine possui prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe otimizar o espaço para uma diversidade de produtos e tamanhos, facilitando a organização e a visibilidade.

3. Que tipo de produtos são ideais para esta vitrine com controlo de humidade?

Este modelo é ideal para produtos delicados como pastelaria fresca, chocolates, charcutaria, e outros alimentos que beneficiam de um ambiente refrigerado com humidade controlada para manter a sua textura e sabor.

4. Facilita o acesso e a reposição dos produtos?

Sim, a vitrine está equipada com portas traseiras de correr para um acesso fácil e rápido, tornando a reposição de stock e a manutenção interna eficientes e sem interrupções para o cliente.

5. Esta vitrine é adequada para colocação em qualquer tipo de estabelecimento?

Com o seu tipo de instalação plug-in e design sofisticado em preto, esta vitrine adapta-se facilmente a diversos estabelecimentos, desde pastelarias a hotéis, otimizando a exposição dos produtos e a estética do espaço.