

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

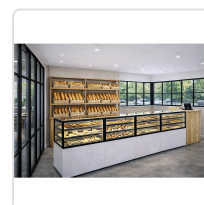
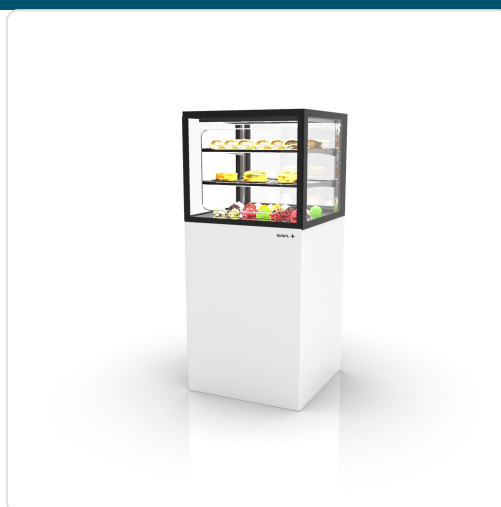


Vitrine Refrigerada Expositora 600x600x1400mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-140G	Modelo:	SLIN60/50-140G
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923587
Peso:	100 kg	Dimensões:	600 x 600 x 1400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h90-in60-50-140g-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-140G
EAN	8436630923587
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 600x600x1400mm, ideal para pastelaria, charcutaria e bebidas. Iluminação LED e prateleiras ajustáveis para máxima visibilidade e flexibilidade. Design moderno com vidro duplo.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para realçar a apresentação dos seus produtos, garantindo uma visibilidade perfeita em qualquer ambiente. A sua estrutura em vidro de alta qualidade assegura que, mesmo sob condições exigentes de temperatura e humidade, os artigos expostos se mantenham sempre apelativos. Ideal para pastelaria, charcutaria ou bebidas, este expositor combina

funcionalidade e design para otimizar a experiência visual do consumidor e a eficácia da sua operação.

Equipada com iluminação LED dupla em cada nível, elimina sombras indesejadas e destaca cores e texturas, tornando cada item mais convidativo. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam a capacidade interior, permitindo-lhe adaptar o espaço às diferentes necessidades dos seus artigos. A flexibilidade é reforçada pelas rodas com travões incluídos, que facilitam o posicionamento e a mobilidade de acordo com a disposição da sua área de atendimento ou showroom.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, como cafés, padarias, confeitarias, snack-bares e supermercados. É perfeito para exibir uma vasta gama de produtos, desde bolos e doces a sanduíches, saladas e bebidas frescas, mantendo-os sempre à temperatura ideal e com a sua qualidade preservada. A sua presença melhora a área de vendas, incentivando compras por impulso e proporcionando uma experiência de compra mais agradável para os clientes.

Para o mercado de retalho alimentar, este display refrigerado destaca-se pela sua capacidade de preservar a frescura dos alimentos, enquanto os apresenta de forma higiénica e apelativa. A facilidade de movimentação permite reorganizar o espaço de vendas para promoções sazonais ou eventos especiais, sem grandes custos logísticos. Assim, oferece uma versatilidade excecional para qualquer negócio que procure um equipamento de refrigeração que combine estética com desempenho.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600x600x1400mm
Temperatura	+6°C a +10°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120G)
Potência Frigorífica	1.500W
Potência	850W
Peso	100KG
Nº de Prateleiras	2 unidades
Altura Área de Vidro	515mm

Classe Climática	Classe C
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Posterior deslizante / Frontal G&G
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura para conservação dos produtos?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +6°C e +10°C, ideal para a conservação e apresentação de uma ampla variedade de produtos frescos como pastelaria, charcutaria, e bebidas. Esta temperatura garante a segurança alimentar e a qualidade dos itens expostos, mantendo-os sempre prontos para consumo imediato. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogênea do frio.

As prateleiras são ajustáveis ou fixas?

Sim, as prateleiras são ajustáveis, permitindo maximizar o espaço interior de acordo com as dimensões dos produtos a expor. Confeccionadas em vidro temperado de alta resistência, oferecem durabilidade e facilitam a limpeza, além de contribuírem para a estética transparente da vitrine. Esta flexibilidade é crucial para otimizar o layout e a apresentação.

A vitrine é fácil de mover e posicionar?

Sim, a vitrine está equipada com rodas e travões, o que facilita significativamente a sua movimentação e posicionamento em diferentes áreas do estabelecimento. Esta funcionalidade é particularmente útil para limpezas, reorganizações do espaço ou eventos especiais. Os travões garantem estabilidade total após o posicionamento desejado.

O vidro duplo oferece alguma vantagem adicional?

O vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico proporciona um isolamento superior, minimizando a troca de calor com o exterior e otimizando a eficiência energética. Além disso, melhora a visibilidade dos produtos ao reduzir a condensação, mantendo uma apresentação impecável mesmo em ambientes com flutuações de temperatura e humidade, garantindo a sua visibilidade perfeita.

Este equipamento utiliza um refrigerante ecológico?

Sim, esta vitrine utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pelo seu baixo impacto ambiental e elevada eficiência energética. A escolha deste refrigerante demonstra um compromisso com práticas sustentáveis e conformidade com as normas ambientais mais recentes. Contribui para a redução da pegada de carbono do seu negócio e para a eficácia do sistema de refrigeração.