

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

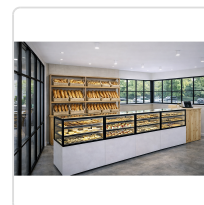
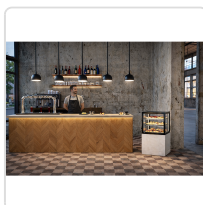
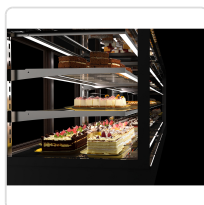
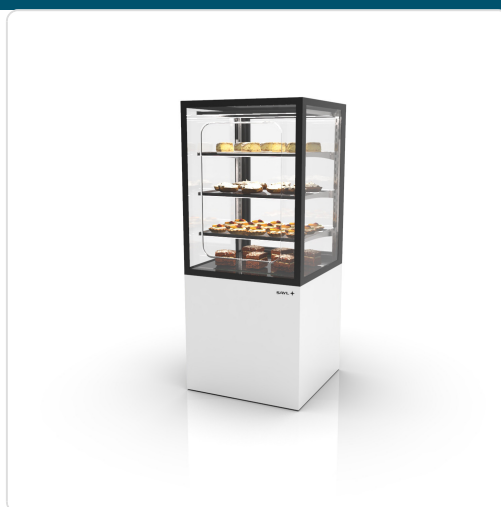


Vitrine Refrigerada Expositora Grab&Go 600x600x1400mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/80-140G	Modelo:	SLIN60/80-140G
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922993
Peso:	110 kg	Dimensões:	600 x 600 x 1400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h60-in60-80-140g.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h60-in60-80-140g-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h60-in60-80-140g.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h60-in60-80-140g-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-ggo-h60-in60-80-140g-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/80-140G
EAN	8436630922993
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada e expositora para o setor profissional, com sistema Grab&Go, iluminação LED e prateleiras ajustáveis. Ideal para produtos frescos e bebidas.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Expositora — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição, esta vitrine refrigerada oferece visibilidade superior dos seus produtos. Equipada com vidro de alta qualidade, mantém um ambiente controlado e atrativo, mesmo nas condições mais desafiantes de temperatura e humidade. Ideal para estabelecimentos de restauração que procuram um expositor moderno e funcional.

A iluminação LED dupla em cada nível garante que os produtos sejam apresentados sem sombras, realçando a sua frescura e qualidade. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado proporcionam flexibilidade máxima, permitindo-lhe organizar o espaço interior para acomodar uma vasta gama de artigos. A inclusão de rodas com travões assegura fácil mobilidade e estabilidade, enquanto o acesso frontal tipo Grab&Go melhora a experiência do cliente.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é a solução perfeita para uma variedade de aplicações no setor HORECA e hotelaria. Em cafetarias e pastelarias, pode exibir bolos, sanduíches e bebidas. Em restaurantes e supermercados, é ideal para saladas, sobremesas e refeições pré-preparadas, garantindo que os alimentos estejam sempre frescos e visivelmente apetitosos. A sua funcionalidade Grab&Go é especialmente valiosa para pontos de venda com alto volume de clientes que procuram conveniência e rapidez.

A facilidade de mobilidade, graças às rodas com travões, permite reposicionar o expositor conforme as necessidades da sua loja ou evento. A sua construção robusta e a tecnologia de refrigeração ventilada asseguram a conservação ideal dos alimentos, prolongando a sua vida útil e minimizando o desperdício. Um investimento que combina estética e eficiência para o seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões	600x600x1400mm
Altura da área de vidro	815mm
Temperatura	+6°C a +10°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120g)
Potência Frigorífica	1.500W
Potência	850W
Peso	110KG
Número de Prateleiras	3 unidades
Compressor	SCE18MNX
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Refrigeração	Ventilada

Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Traseira deslizante / Frontal Grab&Go
Termostato	B4U Touch de grandes dimensões e alto brilho

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar as prateleiras desta vitrine?

Sim, esta vitrine está equipada com prateleiras de vidro temperado que são totalmente ajustáveis, permitindo-lhe adaptar facilmente o espaço interior às dimensões dos seus produtos e maximizar a área de exposição.

2. Qual é a gama de temperaturas que esta vitrine mantém?

A vitrine opera numa gama de temperaturas controladas entre +6°C e +10°C. Esta temperatura é ideal para a conservação e exposição de uma vasta gama de produtos refrigerados, como bebidas, sanduíches e sobremesas, garantindo a sua frescura.

3. É fácil mover esta vitrine no meu estabelecimento?

Com certeza. A vitrine inclui rodas com travões integrados, o que facilita o seu transporte e posicionamento no seu espaço comercial, garantindo simultaneamente estabilidade e segurança uma vez no lugar.

4. Qual o tipo de iluminação utilizada e quais os seus benefícios?

Dispõe de iluminação LED dupla em cada altura, o que assegura uma apresentação perfeita dos produtos. Esta tecnologia de iluminação elimina sombras indesejáveis e realça as cores e a frescura dos artigos expostos, tornando-os mais apelativos para os clientes.

5. Como é o acesso aos produtos nesta vitrine?

O acesso aos produtos é feito pela parte frontal, utilizando um sistema Grab&Go (pegar e levar). Esta característica, combinada com a porta traseira deslizante para reabastecimento, proporciona uma experiência de compra conveniente e aumenta a eficiência operacional para o seu negócio.