

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

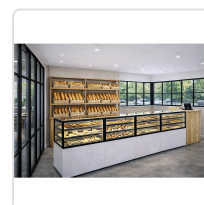


Vitrine Refrigerada Expositora Integra 1000mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/50-110	Modelo:	SLIN100/50-110
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923013
Peso:	150 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-h60-in100-50-110-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/50-110
EAN	8436630923013
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional de 1000mm com iluminação LED dupla e prateleiras ajustáveis para uma exposição impecável de produtos frescos. Inclui rodas com travão para fácil mobilidade e otimização do seu espaço comercial.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada profissional foi concebida para oferecer a melhor visibilidade e conservação dos seus produtos. Com um design elegante e funcional, é a solução perfeita para qualquer estabelecimento de restauração, pastelarias ou cafetarias que pretendam expor os seus artigos de forma atrativa e eficiente. As suas características inovadoras garantem que os alimentos se mantêm frescos e com o aspeto desejado, aumentando a confiança dos clientes e impulsionando as vendas.

O seu sistema de iluminação dupla por LED e as prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem uma organização versátil e uma apresentação impecável, destacando a qualidade dos produtos expostos. A facilidade de mobilidade, graças às rodas com travão, oferece flexibilidade na disposição do espaço, adaptando-se a diferentes necessidades e eventos. É um investimento que otimiza a sua operação e a imagem do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis, cafetarias e qualquer estabelecimento ligado à hotelaria que necessite de um mostruário refrigerado de alta performance. É particularmente útil para a exposição de sobremesas, sanduíches, saladas, bebidas e outros produtos frescos que requerem uma temperatura controlada para a sua conservação. A sua versatilidade permite que seja utilizada em balcões de atendimento, áreas de self-service ou como peça central na apresentação de produtos de destaque.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1000x600x1100mm
Temperatura de Operação	+4°C a +8°C
Voltagem	230V – 50Hz
Temperatura Máxima	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a (82g)
Potência Frigorífica	500W
Potência	275W
Peso	150KG
Compressor	NEK6170Y
Nº de Prateleiras	3 unidades (ajustáveis em vidro temperado)
Altura da Área de Vidro	815mm
Classe Climática	CLASSE C
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado

Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Portas de Correr Traseiras
Termostato	B4U Tátil de grande dimensão e alto brilho
Iluminação	LEDs duplos em cada altura
Rodas	Incluídas com travões

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperatura que esta vitrine refrigerada oferece?

Esta vitrine opera numa gama de temperatura entre +4°C e +8°C, com uma temperatura máxima de +2°C a +6°C, assegurando a conservação ideal de produtos frescos perecíveis.

2. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui 3 unidades de prateleiras ajustáveis, fabricadas em vidro temperado, que permitem otimizar o espaço interior de acordo com as necessidades de exposição dos seus produtos.

3. É fácil mover a vitrine no estabelecimento?

Sim, a vitrine está equipada com rodas com travões, o que facilita a sua movimentação e posicionamento em diferentes áreas do seu espaço, oferecendo flexibilidade e conveniência.

4. Como é feita a iluminação dos produtos?

Os produtos são iluminados por um sistema de LEDs duplos em cada altura, garantindo uma iluminação perfeita e uniforme, sem sombras indesejadas, para realçar a apresentação dos seus artigos.

5. Qual a voltagem e o tipo de gás refrigerante utilizado?

A vitrine funciona com uma voltagem de 230V – 50Hz e utiliza o gás refrigerante R600a, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.