

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

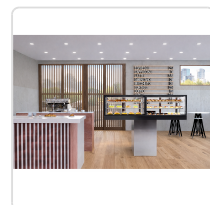


Vitrine Refrigerada Expositora 1000mm com Grupo Remoto

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100-60R	Modelo:	SLIN100-60R
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925406
Peso:	150 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SAYL
Modelo	SLIN100-60R
EAN	8436630925406
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60r.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60r-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60r.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60r-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in100-60r-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38854
Estado Optimização	pending
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora 1000mm com grupo remoto e portas deslizantes, ideal para visualização perfeita e conservação de produtos.

Descricao Completa

Vitrine de Refrigeração – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada profissional foi concebida para oferecer a melhor visibilidade e conservação dos seus produtos. Ideal para pastelarias, charcutarias, cafés e outros estabelecimentos que necessitem de expor alimentos frescos de forma apelativa, mantendo-os à temperatura ideal. A sua construção robusta e o design elegante tornam-na uma adição valiosa para qualquer espaço comercial.

Com características como vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla, os seus produtos terão sempre um aspeto impecável. O termostato tátil de última geração facilita o controlo da temperatura, assegurando a máxima eficiência energética e a segurança alimentar. Este expositor é a solução perfeita para realçar a qualidade da sua oferta e atrair mais clientes.

Aplicações Profissionais

A vitrine de exposição é particularmente adequada para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de refrigeração eficaz para os seus produtos. O seu design sem parafusos simplifica significativamente a limpeza, crucial em ambientes de preparação alimentar.

Este equipamento versátil pode ser utilizado para exibir uma variedade de artigos, desde sobremesas delicadas a carnes frias e queijos. A sua funcionalidade "PLUG&PLAY" significa que está pronta para ser usada de imediato, sem a necessidade de instalações complexas. A durabilidade e a potência do sistema de refrigeração garantem um desempenho consistente e fiável, mesmo em períodos de uso intensivo.

Características Técnicas

Dimensões	1000x600x650mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Potência Frigorífica	500W
Potência	275W
Peso	150 KG
Gás Refrigerante	R600A 82G
Compressor	NEK6170Y
Número de Prateleiras	2 unidades
Classe Climática	Classe C
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in

Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Deslizante Traseira
Termostato	Grande, Alta Luminosidade, B4U Tátil

Perguntas Frequentes

Qual é a gama de temperatura que esta vitrine consegue manter?

A vitrine é capaz de manter uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos sensíveis ao calor. Esta temperatura assegura a frescura e segurança dos alimentos expostos por longos períodos.

A vitrine requer alguma instalação especial ou dispõe de alguma funcionalidade para facilitar a sua utilização?

Não é necessária uma instalação complexa, visto que o seu design "PLUG&PLAY" permite uma utilização imediata. Basta ligá-la à corrente para que comece a funcionar, tornando-a numa solução prática e eficiente para qualquer negócio.

Como é que a vitrine garante uma visibilidade clara dos produtos?

Esta vitrine foi construída com vidro de alta qualidade e um design isento de parafusos, garantindo uma visibilidade perfeita sem obstruções. Adicionalmente, possui iluminação LED dupla em cada altura, que realça os produtos e elimina sombras indesejáveis.

É fácil de limpar e fazer a manutenção deste equipamento?

Sim, a construção sem parafusos e o design inteligente facilitam bastante as operações de limpeza e manutenção. A ausência de fendas e recantos onde se possa acumular sujidade torna-a muito higiénica e fácil de manter impecável.

Quais são os benefícios do sistema de refrigeração remoto e ventilado?

O sistema de refrigeração remoto com evaporador ventilado permite que a unidade de refrigeração principal esteja afastada da área de exposição, reduzindo o ruído e o calor no ambiente do cliente. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo todos os produtos frescos e conservados por igual.