

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

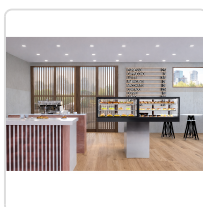
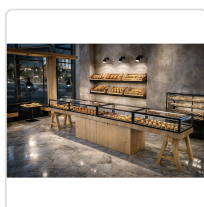
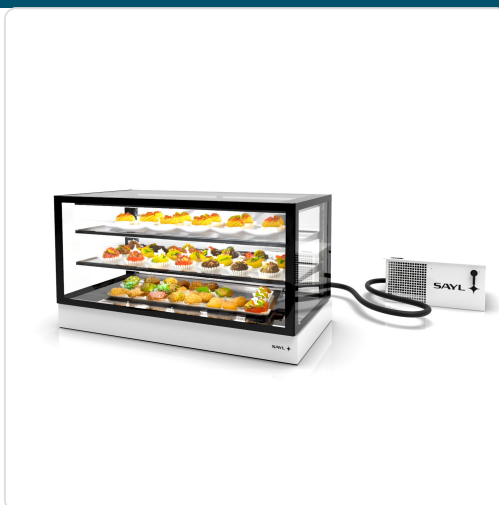


Vitrine Refrigerada para Pastelaria e Charcutaria 1200x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-60R	Modelo:	SLIN120-60R
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925420
Peso:	140 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

SAYL

Modelo	SLIN120-60R
EAN	8436630925420
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60r.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60r.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60r-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-60r-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38855
Estado Optimização	pending
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com design panorâmico e termóstato tátil. Visibilidade perfeita e manutenção simplificada para pastelarias e charcutarias.

Descricao Completa

Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para uma visibilidade excecional, esta montra refrigerada apresenta um design moderno e elegante, ideal para exhibir os seus produtos com a máxima atração. A construção de câmara em vidro de alta qualidade garante uma visualização desobstruída e durabilidade, mesmo em ambientes comerciais exigentes. A sua robustez é complementada por uma facilidade de limpeza inigualável, graças à ausência total de parafusos visíveis. Equipada com um termóstato tátil de última geração, oferece um controlo de temperatura intuitivo e conectividade para monitorização remota, assegurando que os seus artigos permaneçam frescos e apelativos.

Este equipamento destaca-se pela sua solução pronta a usar (Plug&Play), eliminando a necessidade de drenagem ou instalações complexas. Com um potente sistema de arrefecimento, a performance de refrigeração é consistentemente otimizada. A iluminação de dupla linha LED em cada nível

assegura uma apresentação perfeita dos produtos, sem sombras indesejadas, enquanto as prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar a capacidade interna e a organização do espaço expositivo.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, charcutarias, cafetarias e restaurantes, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para manter sobremesas, bolos, sanduíches, charcutaria e outros produtos frescos à temperatura ideal. A sua estética sofisticada e funcionalidade avançada enriquecem qualquer ambiente de serviço, incentivando a compra por impulso. A alta capacidade de exposição e a fiabilidade de refrigeração tornam-na indispensável para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade da apresentação dos seus produtos e garantir a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000x600x650mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Altura da área de vidro	515mm
Número de prateleiras	2 unidades
Gás Refrigerante	R290
Potência Frigorífica	1500W
Potência	905W
Peso	140KG
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	500W
Classe Climática	Classe D
Tipo de Produto	Arrefecimento Ventilado
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Ventilado

Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Duplo Temperado com Baixa Emissividade Térmica
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Laterais
Termóstato	B4U Tátil de Grande Dimensão e Alto Brilho

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa gama de temperaturas de +2°C a +6°C, ideal para a conservação e exposição de produtos frescos como pastelaria, charcutaria e outros alimentos refrigerados.

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, a vitrine é do tipo PLUG&PLAY, o que significa que não necessita de instalações complexas. Basta ligá-la à corrente e está pronta a utilizar, sem necessidade de drenagem.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design sem parafusos visíveis e os materiais de alta qualidade facilitam significativamente as operações de limpeza, garantindo uma higiene impecável e uma manutenção simplificada. As prateleiras são ajustáveis para otimizar o espaço e a limpeza do interior.

Como é a visibilidade dos produtos com esta vitrine?

A vitrine foi concebida com câmara de vidro duplo, temperado e de baixa emissividade, garantindo uma visibilidade perfeita dos produtos. A iluminação de dupla linha LED em cada altura previne sombras, realçando os itens expostos e tornando-os mais apelativos.

Para que tipos de estabelecimentos é mais adequada esta vitrine?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo cafés, pastelarias, padarias, charcutarias e restaurantes, onde a exposição atraente e a conservação eficiente de alimentos refrigerados são cruciais.