

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

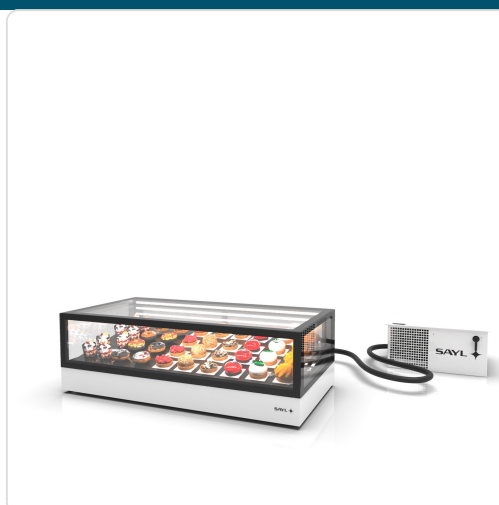


Vitrine Refrigerada para Exposição de Produtos 120cm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-40R	Modelo:	SLIN120-40R
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925383
Peso:	120 kg	Dimensões:	1200 x 600 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

SAYL

Modelo	SLIN120-40R
EAN	8436630925383
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40r.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40r.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40r-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-f-gr-sm-in120-40r-1.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38856
Estado Optimização	pending
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de 120cm, com design sem parafusos e termóstato tátil, ideal para pastelarias e restauração, garantindo visibilidade e frescura.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para exibir produtos de forma convidativa em ambientes profissionais, garantindo sempre a temperatura ideal. Com uma câmara de vidro de alta qualidade, a visibilidade dos artigos é perfeita, mesmo em condições exigentes de temperatura e humidade. O seu design inovador, sem parafusos expostos, não só otimiza a apresentação dos produtos como também simplifica as tarefas de limpeza e manutenção.

O equipamento está munido de um termóstato tátil de última geração, intuitivo e de fácil utilização, com modernas funcionalidades de conectividade para monitorização eficaz. Graças à tecnologia PLUG&PLAY, a vitrine está pronta a usar, sem necessidade de instalações complexas ou sistemas de drenagem. Equipada com um sistema de refrigeração potente, este expositor assegura um desempenho superior, mantendo os seus produtos frescos e conservados. A iluminação LED dupla em cada prateleira garante uma apresentação sem sombras indesejadas, realçando a qualidade dos

alimentos ou bebidas expostos.

Aplicações Profissionais

Este balcão refrigerado é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração ou hotelaria. Integra-se perfeitamente em pastelarias e pontos de venda que requerem uma exposição atrativa e higiênica de produtos alimentares. Pode ser utilizada em restaurantes, cafés, snack-bares, ou charcutarias, onde a visibilidade e a conservação dos alimentos são cruciais para o sucesso do negócio.

A sua adaptabilidade permite a exposição de bolos, sanduíches, saladas, bebidas, sobremesas e outros produtos que necessitem de refrigeração constante e apresentação impecável. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam a capacidade interior, permitindo adaptar o espaço às necessidades específicas do seu negócio e aos diferentes tamanhos de produtos a exhibir. A sua robustez e eficiência energética tornam-na também adequada para supermercados e lojas de conveniência.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1200x600x400 mm
Altura da Área de Vidro	265 mm
Peso	120 kg
Gás Refrigerante	R290 (80g) / R600A
Potência Frigorífica	1500 W / 500 W
Potência Total	905 W / 275 W
Voltagem	230V – 50Hz
Temperatura Operacional	+2°C a +6°C
Compressor	SCE18MNX
Prateleiras	0 (ajustáveis em vidro temperado)
Classe Climática	Classe C
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Ventilado

Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Grande, de alto brilho, B4U Tátil B4U

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, a vitrine foi concebida com tecnologia PLUG&PLAY, o que significa que não necessita de instalações complexas. Basta ligá-la à corrente e está pronta a funcionar.

Como é feita a manutenção e limpeza desta vitrine?

O design sem parafusos expostos facilita muito a limpeza. Recomenda-se o uso de produtos de limpeza suaves e um pano macio para manter o brilho e a higiene do equipamento.

Quais os tipos de produtos que posso expor?

É ideal para uma ampla variedade de produtos alimentares refrigerados, como pastelaria, sanduíches, saladas, bebidas e sobremesas, garantindo sempre a sua frescura e visibilidade.

É possível monitorizar a temperatura da vitrine remotamente?

Sim, o termóstato tátil de última geração oferece opções de conectividade que permitem a monitorização da temperatura, assegurando o controlo constante e a segurança dos produtos.

As prateleiras são ajustáveis ou fixas?

As prateleiras são ajustáveis em vidro temperado, permitindo-lhe adaptar facilmente o espaço interior da vitrine às suas necessidades específicas de exposição e aos diferentes formatos dos produtos.