

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

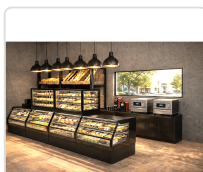


Vitrine Combinada com Vidro Temperado e Temperatura +70°C

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC8AC	Modelo:	SLCOC8AC
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923808
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8ac.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8ac-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8ac-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8ac-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc8ac-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC8AC
EAN	8436630923808
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine combi de aquecimento com visibilidade total, controlo tátil e prateleiras ajustáveis. Ideal para exibir produtos quentes eficazmente.

Descricao Completa

Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

Esta vitrine combinada foi concebida para uma visibilidade excecional dos produtos expostos. Construída com uma câmara de vidro de alta qualidade, assegura que o conteúdo esteja sempre em destaque, mesmo em ambientes com flutuações de temperatura e humidade. A ausência de parafusos visíveis não só melhora a estética, como também simplifica significativamente as operações de limpeza, mantendo um aspeto impecável.

A incorporação de um termóstato tátil de última geração oferece um controlo fácil e intuitivo da temperatura, com capacidades de conectividade para monitorização remota. Sendo um equipamento

"PLUG&PLAY", não requer instalação complexa nem drenagem, estando pronto a usar de imediato. Os seus potentes grupos de aquecimento garantem um desempenho superior, enquanto a dupla linha de LEDs em cada prateleira proporciona uma iluminação perfeita e sem sombras, realçando a qualidade dos produtos. A habitabilidade ajustável permite adaptar as prateleiras de vidro temperado para maximizar o espaço interno, complementada por uma superfície superior plana para versatilidade extra e um protetor de tensão integrado para maior segurança.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na hotelaria e restauração, incluindo hotéis, restaurantes, pastelarias, snack-bares e cafetarias. A sua capacidade de manter os alimentos quentes e visíveis é perfeita para buffets, áreas de self-service e balcões de exposição onde a apresentação dos produtos é crucial. É uma solução eficiente para padarias que pretendem exibir pão fresco e bolos quentes, ou para estabelecimentos que servem refeições rápidas e necessitam de manter a temperatura ideal para pratos como quiches ou tostas.

A versatilidade do expositor permite criar linhas de exposição lineares e elegantes contra a parede, otimizando o espaço e o fluxo de clientes. A construção robusta e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha prática para ambientes comerciais de elevado movimento, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias. Em suma, este equipamento é uma adição valiosa para qualquer negócio que procure combinar funcionalidade, estética e eficiência na exibição de produtos aquecidos.

Características Técnicas

Dimensões	1200x800x1800mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima	+70°C
Peso	240 kg
Potência	2200 W
Intervalo de Temperatura	60°C
Número de Prateleiras	4 unidades
Tipo de Produto	SAHARA (X2)
Instalação	PLUG-IN

Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
Termóstato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, o modelo COC8AC é "PLUG&PLAY", o que significa que não necessita de instalação complexa ou de um sistema de drenagem, estando pronto a ser utilizado assim que for ligado à corrente.

Qual a temperatura máxima que a vitrine consegue atingir para manter os alimentos quentes?

Este equipamento foi concebido para atingir uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter uma vasta gama de produtos quentes em ótimas condições para consumo.

Quantas prateleiras oferece esta vitrine e são ajustáveis?

A vitrine combi COC8AC inclui 4 prateleiras de vidro temperado, que são ajustáveis para permitir a maximização do espaço interior e uma organização flexível dos produtos.

Como é assegurada a visibilidade dos produtos e a facilidade de limpeza?

A construção em vidro de alta qualidade e com total ausência de parafusos garante uma visibilidade perfeita e desobstruída, ao mesmo tempo que facilita significativamente as operações de limpeza e manutenção diária.

Quais são as funcionalidades do termóstato?

O termóstato é tátil, de grande dimensão e dotado de conectividade, permitindo um controlo intuitivo da temperatura e a monitorização à distância do equipamento para uma gestão eficiente.