

# 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

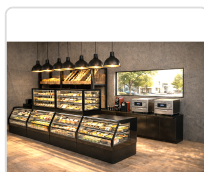
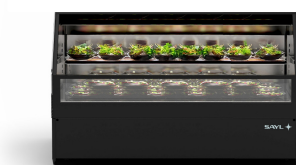


## Vitrine Combinada Refrigerada Autônoma 1000mm

### Informacoes do Produto

|        |        |            |                     |
|--------|--------|------------|---------------------|
| SKU:   | SLCOF  | Modelo:    | SLCOF               |
| Marca: | SAYL   | EAN:       | 8436630923891       |
| Peso:  | 180 kg | Dimensões: | 1000 x 800 x 850 cm |

### Imagens do Produto



## Especificacoes

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagens            | <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof-3.jpg</a> |
| Importado em       | 20/05/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Importado por      | ruimedalha@hotelequip.pt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Estado Optimização | pending                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Marca              | SAYL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Modelo             | SLCOF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| EAN                | 8436630923891                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Instalação         | De Chão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tipo               | Vitrine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Descricao Resumida

Vitrine combinada refrigerada com 1000x800x850mm, ideal para exposição de alimentos. Apresenta vidro de alta qualidade, LED duplo e funcionalidade Plug&Play.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine combinada é a solução ideal para a exposição de alimentos, combinando funcionalidade e estética para o seu estabelecimento comercial. Com a sua câmara de vidro de alta qualidade, garante uma visibilidade perfeita dos produtos, mesmo em ambientes com flutuações de temperatura e humidade. A construção sem parafusos não só melhora a apresentação visual, como também simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção diária, otimizando a operação do seu negócio.

Equipada com um termostato tátil de última geração, oferece um controlo intuitivo da temperatura e funcionalidades de conectividade para monitorização remota. O design compacto e a funcionalidade *Plug&Play* permitem uma instalação rápida e sem complicações, eliminando a necessidade de drenagem complexa ou montagem. Os potentes grupos de refrigeração asseguram um desempenho superior, mantendo os seus produtos frescos e atrativos, enquanto a iluminação LED dupla em cada nível realça a apresentação dos itens sem criar sombras indesejadas. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar o espaço interno, adaptando-se às suas necessidades de exposição.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração, incluindo pastelarias, charcutarias, cafés e mini-mercados. A sua capacidade de manter uma temperatura constante entre +2°C e +8°C, com um compressor potente e gás refrigerante R290 de baixo impacto ambiental, torna-o ideal para exibir produtos refrigerados sensíveis, desde sobremesas a delicatessen. O design versátil com rodas permite uma fácil realocação e adaptação a diferentes layouts de loja ou eventos, enquanto a sua superfície superior plana pode servir como área adicional de apresentação ou serviço. As suas características tornam-no uma escolha eficiente e versátil para qualquer negócio que procure otimizar a exposição de produtos frescos.

### Características Técnicas

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Dimensões               | 1000x800x850mm |
| Temperatura             | +2°C a +8°C    |
| Voltagem                | 230V – 50Hz    |
| Potência Frigorífica    | 1500W          |
| Potência                | 950W           |
| Peso                    | 180 kg         |
| Gás Refrigerante        | R290 (120g)    |
| Compressor              | SCE18MNX       |
| Classe Climática        | Classe D       |
| Tipo de Refrigeração    | Ventilada      |
| Sistema de Refrigeração | Compacto       |

|               |                                                  |
|---------------|--------------------------------------------------|
| Evaporador    | Ventilado                                        |
| Instalação    | Plug-in                                          |
| Tipo de Vidro | Duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico |
| Tipo de Porta | Deslizante Traseira / Frontal G&G                |
| Termostato    | Touch B4U Grande Formato e Alto Brilho           |

## Perguntas Frequentes

### 1. Quais são as principais vantagens da câmara de vidro de alta qualidade?

A câmara de vidro de alta qualidade garante uma visibilidade excecional dos produtos, mesmo em condições adversas de temperatura e humidade. Isto permite uma apresentação apelativa dos seus artigos, essenciais para captar a atenção dos clientes.

### 2. Este equipamento necessita de instalação especializada?

Não, uma das grandes vantagens desta vitrine é o seu design *Plug&Play*. Não requer instalação complexa nem drenagem, bastando ligar à corrente para começar a utilizar imediatamente, o que poupa tempo e custos.

**3. Como é que a iluminação LED dupla melhora a exposição dos produtos?** A iluminação LED dupla em cada nível assegura que todos os produtos são perfeitamente iluminados, sem sombras indesejáveis. Isto realça as cores e texturas dos alimentos, tornando-os mais sedutores para os consumidores.

**4. As prateleiras internas são ajustáveis?** Sim, a vitrine está equipada com grandes prateleiras reguláveis em vidro temperado. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar o espaço interior conforme a sua necessidade, maximizando a habitabilidade e a diversidade de produtos expostos.

### 5. Qual é o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas vantagens?

Utiliza o gás refrigerante R290 (120g), um tipo de refrigerante eficiente e com baixo impacto ambiental. Esta escolha contribui para um funcionamento mais sustentável, alinhado com as preocupações ecológicas atuais.