

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

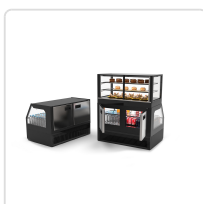
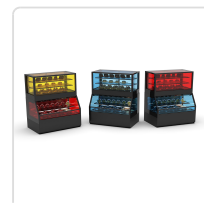
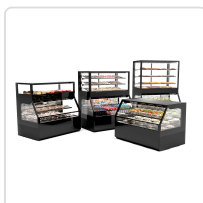
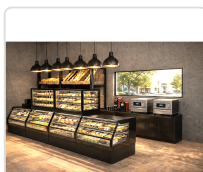


Vitrine Combinada Refrigerada COF8AN

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF8AN	Modelo:	SLCOF8AN
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924010
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8an.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8an.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8an-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8an-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8an-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOF8AN
EAN	8436630924010
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada combinada com vidro de alta qualidade, 3 prateleiras ajustáveis e termóstato tátil. Plug&Play, iluminação LED dupla.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado combinado da linha COF8AN é a solução perfeita para a apresentação de produtos frescos em ambientes comerciais dinâmicos, tais como cafés, pastelarias ou restaurantes. Com um design elegante e funcional, este equipamento garante uma visibilidade excecional dos seus artigos, mesmo em condições de temperatura e humidade desafiadoras. A sua construção sem parafusos facilita não só a limpeza, mas também realça a estética dos produtos expostos, convidando à compra por impulso.

A intuição do termóstato tátil de última geração permite um controlo preciso e monitorização da temperatura, essencial para a conservação ideal de alimentos. Além disso, a tecnologia Plug&Play assegura uma instalação descomplicada e uma operação imediata, sem a necessidade de drenagem, tornando-o numa adição prática e eficiente para o seu espaço. Os potentes grupos de refrigeração e a iluminação LED dupla, sem sombras, completam o conjunto, proporcionando um desempenho superior e uma apresentação impecável.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que procuram um mostruário versátil e de alta performance, esta vitrine refrigerada é uma mais-valia para a exposição de iguarias em hotelaria, supermercados ou áreas de restauração rápida. A sua flexibilidade permite criar linhas de exposição atrativas junto à parede, otimizando o espaço e garantindo que os produtos estão sempre no seu melhor. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam a capacidade e adaptam-se facilmente a diferentes tamanhos de produtos, desde sandes a sobremesas requintadas.

Este aparelho foi concebido para suportar o uso intensivo, sendo robusto o suficiente para a correria do dia a dia na cozinha profissional, enquanto o protetor de tensão integrado assegura a longevidade do investimento. Garante a frescura e a qualidade dos itens expostos, promovendo a satisfação do cliente e elevando o padrão de serviço do seu negócio. É uma escolha inteligente para modernizar e dinamizar qualquer área de atendimento ao público.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1200x800x1800mm
Voltagem	230V – 50Hz
Temperatura Superior	+2 / +6°C
Temperatura Inferior	+4 / +8°C
Potência Frigorífica	1.500W / 1470 W
Potência Elétrica	910W / 855 W
Peso	240 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Nº de Prateleiras	3 unidades
Compressor	SCE18MNX

Característica	Detalhe
Classe Climática	CLASSE D
Sistema de Arrefecimento	VENTILADO (Compacto)
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Deslizante Traseira / Frontal G&G
Termóstato	Tátil B4U (Grande e de Alto Brilho)

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, esta vitrine foi concebida com tecnologia Plug&Play, o que significa que não necessita de instalação complexa ou de um sistema de drenagem. Basta ligar à corrente para começar a utilizar.

2. Qual a capacidade de armazenamento desta vitrine expositora?

Com as suas três prateleiras ajustáveis em vidro temperado, a vitrine oferece uma grande capacidade para maximizar a exposição de diversos produtos, adaptando-se às suas necessidades.

3. É possível monitorizar a temperatura à distância?

O termóstato tátil de última geração possui opções de conectividade, permitindo a monitoria remota das temperaturas, garantindo assim a segurança e a frescura dos seus produtos.

4. Como é feita a limpeza desta vitrine?

A sua construção sem parafusos e o design em vidro facilitam significativamente as operações de limpeza, permitindo uma higienização rápida e eficaz para manter a visibilidade perfeita dos seus artigos.

5. Que tipo de produtos são ideais para serem expostos nesta vitrine combinada?

Graças às suas temperaturas de refrigeração diferenciadas (superior: +2 / +6°C; inferior: +4 / +8°C), é ideal para uma vasta gama de produtos que requerem conservação a frio, desde pastelaria e sobremesas a sandes e artigos de charcutaria, garantindo a sua frescura.