

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

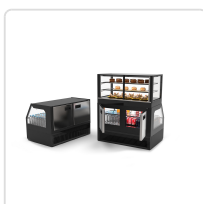
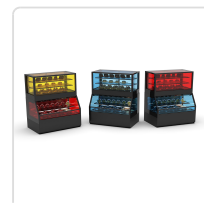
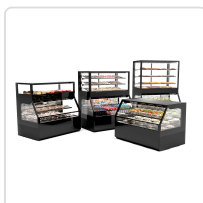
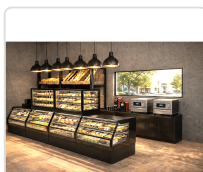


Vitrine Combinada Refrigerada COF8N para Hotelaria

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF8N	Modelo:	SLCOF8N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924003
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8n.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-cof8n-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOF8N
EAN	8436630924003
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine combinada refrigerada COF8N para exposição profissional. Design sem parafusos, display tátil e iluminação LED. Medidas: 120x80x180cm.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus produtos com esta vitrine combinada refrigerada, concebida para maximizar a visibilidade e a conservação. O seu design elegante e a ausência de parafusos no vidro garantem uma estética impecável e facilitam a limpeza, tornando-a ideal para qualquer negócio na área da restauração ou hotelaria. Equipada com um sistema de refrigeração potente, assegura um desempenho ótimo em qualquer condição ambiente, com temperaturas distintas para as suas prateleiras superior e inferior, garantindo a frescura ideal.

Este expositor refrigerado destaca-se pela sua funcionalidade *Plug&Play*, eliminando a necessidade de drenagem ou instalações complexas. A facilidade de utilização é complementada por um termostato tátil de última geração, intuitivo e com opções de conectividade para monitorização. A iluminação de LED dupla em cada altura realça os produtos expostos, eliminando sombras e captando a atenção dos seus clientes. A adaptabilidade do espaço interior é assegurada por prateleiras de vidro temperado ajustáveis, permitindo-lhe otimizar a arrumação conforme as suas necessidades.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine combinada é a solução perfeita para estabelecimentos que necessitam de exibir produtos refrigerados com eficácia e estilo. Hotéis, restaurantes, pastelarias e cafetarias podem beneficiar da sua capacidade de manter alimentos frescos e visíveis, desde sobremesas delicadas na área superior até charcutaria ou bebidas na parte inferior. A sua versatilidade permite a criação de linhas lineares contra a parede, ajustando-se a diversos layouts de espaço e otimizando o percurso do cliente em buffets e áreas de self-service. É um investimento duradouro que eleva a qualidade da apresentação e a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800mm
Voltagem	230V – 50Hz
Temperatura Máxima	+2 / +6°C (Superior), +4 / +8°C (Inferior)
Potência Frigorífica	1.500W
Potência	910W (855W)
Peso	240 kg
Gás Refrigerante	R290 (120G)
Compressor	SCE18MNX
Prateleiras	3 unidades (Ajustáveis em vidro temperado)
Classe Climática	Classe D
Tipo de Produto	Frio Ventilado + Neutro
Sistema de Refrigeração	Compacto

Característica	Especificação
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in (sem necessidade de drenagem ou instalação)
Tipo de Vidro	Vidro duplo temperado, baixa emissividade e térmico
Tipo de Porta	Traseira deslizante / Frontal G&G
Termóstato	Grande, alta luminosidade, tátil B4U

Perguntas Frequentes

1. A que tipo de estabelecimentos se destina esta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, como restaurantes, pastelarias, cafetarias e buffets, que necessitam de expor produtos refrigerados com eficácia e visibilidade.

2. Qual é a principal vantagem da câmara de vidro de alta qualidade?

A câmara de vidro de alta qualidade garante uma visibilidade perfeita dos produtos expostos, mesmo em ambientes com variações de temperatura e humidade. Além disso, a construção sem parafusos contribui para uma estética limpa e facilita as operações de higiene.

3. É necessária alguma instalação especial para o funcionamento da vitrine?

Não, a vitrine opera em regime *Plug&Play*, o que significa que não requer instalação complexa nem drenagem específica. Basta ligá-la à corrente elétrica para começar a utilizá-la.

4. Como são as prateleiras e qual a sua capacidade de ajuste?

As prateleiras são fabricadas em vidro temperado e são completamente ajustáveis em altura, permitindo-lhe otimizar o espaço interior para acomodar diferentes tamanhos de produtos. A vitrine inclui três prateleiras.

5. Quais as temperaturas de funcionamento desta vitrine combinada?

A vitrine oferece duas zonas de temperatura: a prateleira superior mantém uma refrigeração entre +2°C e +6°C, enquanto a inferior opera entre +4°C e +8°C, ideal para produtos que requerem conservação a temperaturas ligeiramente distintas.