

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

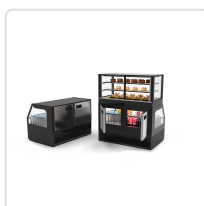
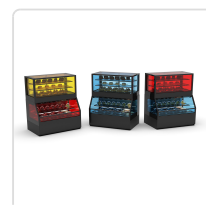
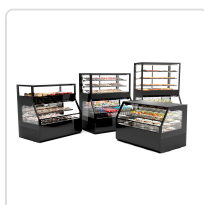
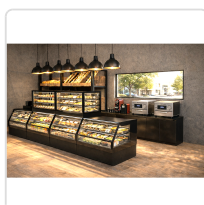
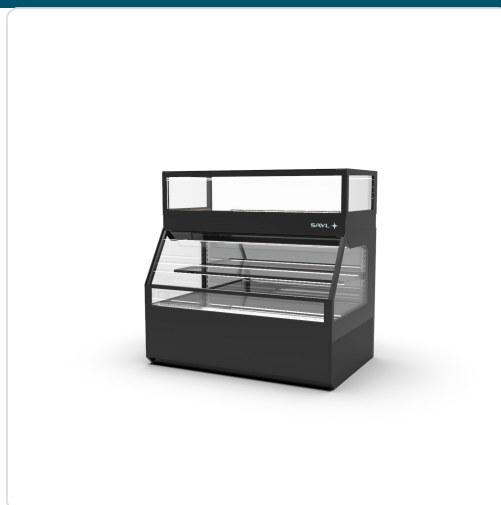


Vitrine Combinada Refrigerada e Neutra 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCON2N	Modelo:	SLCON2N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924119
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2n.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con2n-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCON2N
EAN	8436630924119
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine com secções refrigeradas e neutras de 1200mm, ideal para exibição versátil de produtos. Design "PLUG&PLAY" e fácil limpeza.

Descricao Completa

Expositor Combinado — Principais Vantagens

Esta vitrine combina secções refrigeradas e neutras, sendo a solução ideal para a exibição de uma diversidade de produtos, desde bebidas frescas a pastelaria sem refrigeração. A sua construção sem parafusos oferece uma visibilidade ininterrupta e facilita as operações de limpeza, garantindo que os seus produtos estejam sempre apresentados da melhor forma. Com um termostato tátil de última geração e conectividade integrada, o controlo da temperatura é intuitivo e eficiente, contribuindo para a otimização da exposição dos seus artigos e a poupança energética.

Aplicações Profissionais

Perfeita para cafetarias, snack-bares e restaurantes, esta vitrine permite criar linhas de exposição lineares e elegantes contra a parede. A sua funcionalidade "PLUG&PLAY" significa que não requer instalação complexa ou drenagem, tornando-a pronta a usar em qualquer ambiente profissional que exija flexibilidade e desempenho. A iluminação LED dupla em cada prateleira garante que os produtos se destaquem, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas para o seu negócio de restauração.

Características Técnicas

Dimensões	1200x800x1500mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima	NEUTRA
Potência	800W
Peso	240 kg
Intervalo de Temperatura	NEUTRA + 60°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	NEUTRA + NEUTRA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	FUNDO CEGO + SUPERIOR DESLIZANTE
Termostato	Grande, de alto brilho, B4U Touch

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine foi concebida para maximizar o espaço interno com prateleiras ajustáveis em vidro temperado, permitindo adaptar a altura para diferentes tamanhos de produtos. A sua área de 1200x800x1500mm oferece uma ampla superfície para exibição de artigos.

Este equipamento necessita de instalação especial?

Não, o design "PLUG&PLAY" deste mostruário significa que não requer instalação complexa ou drenagem. Basta ligá-lo à corrente para começar a usufruir das suas funcionalidades.

Como é garantida a visibilidade dos produtos?

A montra possui uma câmara de vidro de alta qualidade e um design sem parafusos, assegurando uma visibilidade perfeita e desimpedida dos produtos. Além disso, as linhas de LED duplas em cada nível iluminam os artigos de forma otimizada para eliminar sombras.

Qual o tipo de temperatura que a vitrine suporta?

Este equipamento oferece a capacidade de manter uma temperatura neutra e também de aquecer até 60°C, graças aos potentes grupos de refrigeração e à flexibilidade do seu sistema combinado. Esta característica permite a exibição de produtos que necessitam de diferentes condições térmicas.

A vitrine é fácil de limpar?

Sim, a construção sem parafusos e o vidro de alta qualidade foram pensados para otimizar as operações de limpeza. A superfície superior é plana, o que facilita ainda mais a manutenção diária do equipamento.