

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

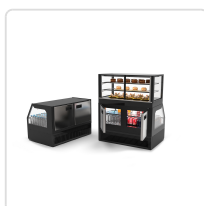
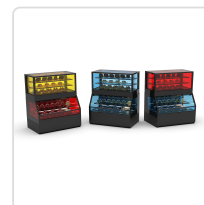
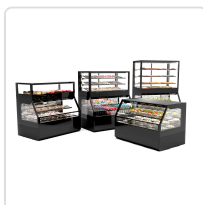
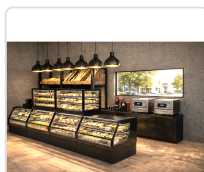


Vitrine Combinada Refrigerada e Neutra 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCON8AF	Modelo:	SLCON8AF
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924102
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8af.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8af.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8af-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8af-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-con8af-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCON8AF
EAN	8436630924102
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine combinada refrigerada e neutra de 1200mm, ideal para exposição de produtos frescos e à temperatura ambiente em restauração e hotelaria. Design moderno e funcional.

Descricao Completa

vitrine combinada refrigerada — Vitrine Combinada – Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição combinada, com zonas refrigerada e neutra, foi concebida para maximizar a visibilidade dos seus produtos, garantindo simultaneamente um desempenho superior de refrigeração e uma apresentação imaculada. Projetada sem parafusos na estrutura em vidro, assegura uma visibilidade perfeita e facilita a limpeza, ideal para operações de restauração exigentes. Equipada com iluminação LED dupla em cada nível, os seus produtos serão sempre realçados sem sombras indesejáveis.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta vitrine de display torna-a perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, desde delicatessens e pastelarias a restaurantes e cafetarias. É ideal para exibir uma variedade de artigos, como pastelaria, charcutaria e outros alimentos que requerem diferentes condições de temperatura. A sua característica plug-and-play dispensa instalações complexas, permitindo-lhe colocá-la em funcionamento de imediato e criar linhas de exposição elegantes contra a parede.

Características Técnicas

Dimensões	1200x800x800 mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	950 W
Potência Frigorífica	1.500 W
Temperaturas de Refrigeração Superior	+2 / +6°C
Temperaturas de Refrigeração Inferior	+4 / +8°C
Temperatura Máxima (Neutro)	Neutro + 60°C
Tipo de Produto	Neutro + Refrigerado Ventilado
Nº de Prateleiras	3 unidades (Ajustáveis em vidro temperado)
Peso	240 kg
Gás Refrigerante	R290 120g
Instalação	Plug-in (sem necessidade de drenagem ou instalação)
Tipo de Vidro	Vidro Duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Portas	Fundo Cego + Correr Superior
Termóstato	Grande e de alta luminosidade, Touch B4U

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer instalação profissional?

Não, a vitrine foi concebida com um sistema "Plug & Play", o que significa que está pronta a ser

utilizada assim que liga à corrente, sem necessidades de instalação ou drenagem.

Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?

Pode exibir uma ampla variedade de produtos que requerem refrigeração (como pastelaria, sanduíches, saladas) ou apenas uma zona neutra, aproveitando as prateleiras ajustáveis para diferentes alturas.

Qual a durabilidade e visibilidade do vidro?

A vitrine é construída com câmara de vidro de alta qualidade e ausência total de parafusos para assegurar uma visibilidade perfeita e facilitar a limpeza, mantendo a integridade mesmo em ambientes de elevada exigência.

Como é controlada a temperatura?

As temperaturas são controladas por um termóstato tátil de última geração, inovador e intuitivo, que oferece monitorização fácil e conectividade para controlo remoto, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

Onde posso posicionar esta vitrine no meu estabelecimento?

Esta unidade é perfeita para criar linhas de exposição contínuas contra a parede, otimizando o espaço e a disposição visual dos seus produtos em áreas de self-service ou buffet.