

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: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

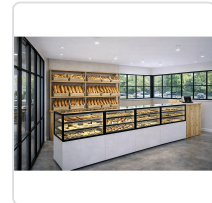


Vitrine Aquecida de Exposição Vertical com 3 Prateleiras - Integra-C

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140CA-B	Modelo:	SLIN120/80-140CA-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925734
Peso:	185 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140CA-B
EAN	8436630925734

Descrição Resumida

Vitrine expositora profissional de calor seco, ideal para manter produtos quentes e visíveis. Com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes.

Descrição Completa

Concebida para apresentar os seus produtos quentes de forma apelativa e eficiente, a vitrine de exposição vertical Integra-C Self H60 é a solução ideal para pastelarias, cafés, padarias e áreas de self-service. Este equipamento profissional, de design premium e funcionalidade superior, garante a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, preservando o seu sabor e textura, enquanto os exibe de forma clara e convidativa. A sua estrutura robusta e o acabamento em preto conferem um toque de elegância a qualquer estabelecimento.

Vitrine aquecida — Vitrine de Calor Seco — Principais Vantagens

- **Design Elegante e Funcional:** A estética moderna e o acabamento em preto tornam este expositor aquecido um elemento distintivo, que valoriza a apresentação dos seus produtos.
- **Temperatura Controlada e Uniforme:** Mantém uma temperatura constante de +70°C, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e frescos, prontos para consumo.
- **Visibilidade Otimizada:** Equipada com vidro duplo temperado de baixa emissividade, a visibilidade dos produtos é maximizada, ao mesmo tempo que garante a eficiência térmica.
- **Acessibilidade Superior:** As portas deslizantes traseiras e frontais facilitam a inserção e remoção dos artigos, tornando o serviço mais ágil e prático.
- **Capacidade de Exposição Versátil:** As três prateleiras ajustáveis permitem adaptar o espaço de exposição conforme as necessidades dos produtos, otimizando a organização e o volume.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é perfeitamente vocacionado para uma vasta gama de ambientes na restauração e hotelaria. Em cafés e padarias, é ideal para exibir bolos, salgados e outros produtos de pastelaria fresca. Em cantinas e buffets, serve para manter pratos quentes e lanches organizados e

acessíveis. Para qualquer empreendimento que necessite de manter alimentos quentes e prontos para venda imediata, este equipamento oferece a combinação perfeita de funcionalidade prática e apresentação superior. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e limpeza diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	185 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Gama de Temperatura	+70 °C
Prateleiras	3 (ajustáveis)
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Deslizante traseira e frontal
Termóstato	B4U Touch de grandes dimensões e alto brilho

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir para manter os produtos quentes?

A vitrine de calor seco Integra-C Self pode atingir e manter uma temperatura de até +70°C, ideal para conservar a qualidade e o sabor de uma variedade de alimentos quentes.

2. É possível ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Sim, este expositor está equipado com três prateleiras que podem ser ajustadas em altura, permitindo uma flexibilidade total na organização e apresentação dos seus produtos.

3. Quais são as vantagens do vidro duplo temperado de baixa emissividade?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade não só proporciona uma excelente visão dos produtos, mas também melhora a eficiência energética e a manutenção da temperatura interna, reduzindo perdas de calor.

4. A vitrine térmica é de fácil acesso para os clientes e para o staff?

Sim, o design conta com portas deslizantes tanto na parte traseira, para o acesso do staff, quanto na parte frontal, para o acesso dos clientes, facilitando a reposição e o serviço de forma prática e

higiênica.

5. Em que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais recomendado?

Esta vitrine aquecida é altamente recomendada para pastelarias, cafés, bares, padarias, estabelecimentos de restauração rápida e qualquer ponto de venda que necessite de exibir e manter alimentos quentes, como refeições prontas, salgados ou produtos de pastelaria.