

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt  
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

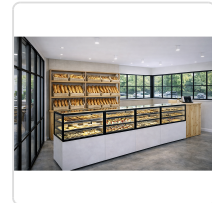
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

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

### Informacoes do Produto

|               |                    |                |                    |
|---------------|--------------------|----------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | SLIN120/80-140CA-B | <b>Modelo:</b> | SLIN120/80-140CA-B |
| <b>Marca:</b> | SAYL               | <b>EAN:</b>    | 8436630925734      |
| <b>Peso:</b>  | 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

higiénica.

**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.