

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



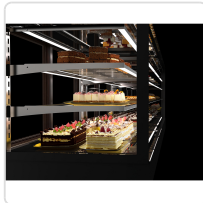
Hotelequip.pt

Vitrine de Exposição Vertical Aquecida Integra Calor Seco

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-140C-B	Modelo:	SLIN60/50-140C-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925956
Peso:	100 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in60-50-140c-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in60-50-140c-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in60-50-140c-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in60-50-140c-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in60-50-140c-b-black-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-140C-B
EAN	8436630925956

Descricao Resumida

Vitrine vertical de calor seco, ideal para expor produtos quentes em pastelarias e cafeterias. Design premium com portas deslizantes traseiras.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição vertical foi concebida para realçar a qualidade dos seus produtos, combinando um design moderno com funcionalidade superior. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir, o seu sistema de calor seco assegura que a textura e o aroma se mantêm intactos, proporcionando uma experiência de excelência aos seus clientes. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento que pretenda otimizar a apresentação e conservação de iguarias.

O seu formato vertical aproveita ao máximo o espaço disponível, tornando-a perfeita para ambientes com áreas limitadas, sem comprometer a capacidade de exposição. A iluminação estratégica e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, contribuindo para uma operação diária mais eficiente e higiénica. Invista na imagem do seu negócio com um equipamento que

oferece desempenho e estilo.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a escolha perfeita para pastelarias, cafeterias, padarias, e todos os espaços de restauração que necessitam de exibir produtos quentes de forma apelativa. A sua construção robusta e tecnologia de ponta garantem durabilidade e fiabilidade, essenciais no ritmo acelerado do setor de hotelaria. É especialmente eficaz para a exposição de salgados, bolos quentes e outros artigos que beneficiem de uma temperatura controlada.

Com um termostato intuitivo e de alta luminosidade, a gestão da temperatura é simplificada, permitindo que a sua equipa se concentre em proporcionar o melhor serviço. As prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade na organização dos produtos, adaptando-se às necessidades específicas de cada momento. Agregue valor ao seu serviço com um expositor que eleva o padrão de apresentação.

Características Técnicas

Peso	100 kg
Potência	730W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	2
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo Vidro Temperado Baixa Emissividade Térmica
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	B4U Touch de Grande Dimensão e Alta Luminosidade

Perguntas Frequentes

P: Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

R: Esta vitrine está otimizada para manter uma temperatura de até +70°C, ideal para a conservação e exposição de alimentos quentes com a máxima segurança alimentar.

P: O vidro é resistente a que tipo de impactos ou variações de temperatura?

R: Conta com vidro duplo temperado de baixa emissividade térmica, o que confere elevada

resistência a impactos e garante um isolamento térmico eficaz para a manutenção da temperatura interna.

P: Quais são as vantagens das portas deslizantes traseiras?

R: As portas deslizantes traseiras oferecem um acesso fácil e prático para o reabastecimento de produtos, além de otimizarem o espaço de trabalho e contribuírem para a eficiência do serviço.

P: Este equipamento é apropriado para quais tipos de estabelecimentos comerciais?

R: A sua construção e funcionalidade tornam-no ideal para cafeterias, pastelarias, padarias e qualquer espaço de restauração que precise de exibir produtos quentes de forma profissional e elegante.

P: Como é feita a instalação e que tipo de manutenção requer este expositor?

R: O equipamento é do tipo plug-in, o que facilita a sua instalação, e a manutenção é simplificada graças aos materiais de qualidade e design ergonómico, que permitem uma limpeza fácil.