

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

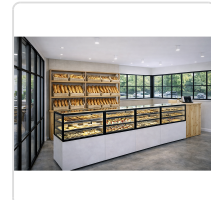


Vitrine Expositiva Aquecida Integra-C SELF H60, 1050W

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/80-140CA-B	Modelo:	SLIN100/80-140CA-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925710
Peso:	155 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-h60-in100-80-140ca-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-h60-in100-80-140ca-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-h60-in100-80-140ca-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-h60-in100-80-140ca-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-h60-in100-80-140ca-b-black-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/80-140CA-B
EAN	8436630925710

Descricao Resumida

Vitrine expositiva vertical de calor seco com design premium e acabamento preto. Possui portas deslizantes traseiras e 3 prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa

vitrine calor seco — Vitrine de Calor Seco — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de produtos quentes, esta vitrine vertical de calor seco combina um design premium com funcionalidade excepcional. Garante que os seus alimentos se mantêm à temperatura ideal, enquanto a sua estética moderna e acabamento em preto valorizam qualquer espaço comercial. Equipada com portas deslizantes na parte traseira, permite um acesso prático para reabastecimento e manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de produtos de pastelaria, salgados ou outros alimentos que devam ser servidos quentes. Ideal para

pastelarias, cafés, cafeterias, padarias e snack-bares, onde a apresentação e a preservação da temperatura são cruciais para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Peso	155 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Temperatura	+70°C
Prateleiras	3 ajustáveis
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRA DESLIZANTE E FRONTAL
Termostato	Grande, de alto brilho, B4U Touch

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

A vitrine de calor seco consegue atingir uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter os alimentos quentes e prontos a servir com segurança e qualidade.

2. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, esta vitrine vem equipada com três prateleiras que podem ser facilmente ajustadas, permitindo-lhe otimizar o espaço interno conforme as necessidades dos seus produtos.

3. É fácil aceder aos produtos para reabastecimento?

Com portas deslizantes na parte traseira, o acesso para reabastecimento e limpeza é extremamente simples e eficiente, minimizando a interrupção do serviço.

4. Qual o tipo de vidro utilizado na vitrine?

O vidro desta vitrine é duplo, temperado, de baixa emissividade e térmico, o que garante uma excelente isolamento e visibilidade dos produtos expostos.

5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

Graças ao seu design robusto e funcionalidade de calor seco, é perfeita para pastelarias, cafés, padarias e outros espaços de restauração que necessitem de manter produtos quentes em exposição.