

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



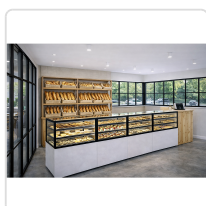
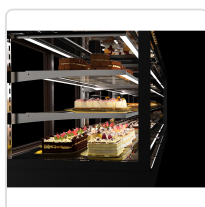
Hotelequip.pt

## Vitrine Aquecida Integra Calor Seco 120cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN120/80-140C-B	<b>Modelo:</b>	SLIN120/80-140C-B
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630925857
<b>Peso:</b>	180 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-1.png</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLIN120/80-140C-B
<b>EAN</b>	8436630925857

## Descricao Resumida

Vitrine aquecida vertical (calor seco) de 120cm, ideal para exibição de pastelaria e snacks. Com portas deslizantes traseiras e 3 prateleiras ajustáveis.

## Descricao Completa

### vitrine aquecida — Vitrine de Exposição Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para a exposição apetitosa de doces, salgados e outros produtos de pastelaria e cafetaria, esta unidade de calor seco é a solução ideal para estabelecimentos que procuram elevar a apresentação e conservação dos seus produtos. O seu design contemporâneo, aliado à funcionalidade, garante que os artigos se mantenham quentes e frescos, prontos para consumo, maximizando a satisfação do cliente e o potencial de vendas.

Com portas deslizantes traseiras, o reabastecimento é simples e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de ritmo acelerado. A visibilidade é assegurada por um vidro duplo temperado de baixa emissividade, que não só confere um aspeto premium como também contribui para a manutenção da temperatura interna. Este equipamento é indispensável para valorizar a sua

oferta e proporcionar uma experiência gastronômica superior.

## Aplicações Profissionais

---

Esta vitrine de calor seco é perfeitamente adequada para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. Ideal para pastelarias, cafés, snack-bares, padarias e áreas de buffet, permite exibir e manter uma grande variedade de produtos quentes, desde croissants, tostas, folhados a quiches e outros artigos de charcutaria. A sua instalação plug-in simplifica a integração em qualquer ambiente comercial, garantindo um funcionamento imediato e sem complicações. É uma ferramenta de trabalho que otimiza a exposição e venda dos seus produtos.

## Características Técnicas

---

<b>Peso</b>	180 kg
<b>Potência</b>	1.050 W
<b>Voltagem</b>	230 V - 50/60 Hz
<b>Intervalo de Temperatura</b>	+70 °C
<b>Prateleiras</b>	3
<b>Tipo de Produto</b>	SAHARA
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	Duplo temperado, baixa emissividade térmica
<b>Tipo de Porta</b>	Deslizantes traseiras
<b>Termóstato</b>	Elevado brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual é a principal função desta vitrine de exposição?

A principal função desta vitrine é manter produtos alimentares quentes e visíveis para os clientes, combinando controlo de temperatura com um design elegante para otimizar a exposição em espaços comerciais.

### 2. Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?

Pode exibir uma vasta gama de produtos que necessitam de ser mantidos quentes, como croissants, tostas, bolos, quiches, empadas e outros salgados, ideais para pastelarias, cafés ou buffets.

### 3. É fácil de instalar e usar?

Sim, o design "PLUG-IN" significa que a vitrine é muito fácil de instalar, exigindo apenas uma ligação

elétrica standard. O seu termostato de alta luminosidade torna a operação e o controlo da temperatura bastante intuitivos.

#### **4. Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?**

A limpeza da vitrine é simplificada pelas suas superfícies de vidro e o acesso conveniente através das portas deslizantes traseiras. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para garantir a higiene e a longevidade do equipamento.

#### **5. Quais as vantagens do vidro duplo temperado de baixa emissividade?**

O vidro duplo temperado com baixa emissividade não só confere uma estética superior, como também melhora o isolamento térmico da vitrine. Isso resulta numa maior eficiência energética e numa conservação mais eficaz da temperatura interna dos produtos.