

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

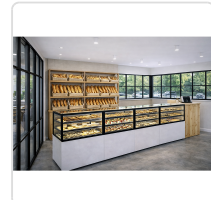


Vitrine Aquecida Vertical Integra H60 Vidro Duplo

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------------|----------------|------------------|
| SKU: | SLIN60/50-110C-B | Modelo: | SLIN60/50-110C-B |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630925819 |
| Peso: | 95 kg | | |

Imagens do Produto



Especificações

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c-b-black-1-2.jpg |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLIN60/50-110C-B |
| EAN | 8436630925819 |

Descrição Resumida

Vitrine vertical de calor seco com design premium, portas deslizantes traseiras e prateleiras ajustáveis. Ideal para expor e manter quentes os seus produtos.

Descrição Completa

Vitrine aquecida — Vitrine de Calor Seco — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora de calor seco, um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração, otimiza a apresentação dos seus produtos. Concebida com um design vanguardista, esta solução vertical realça a visibilidade dos alimentos, ao mesmo tempo que os mantém à temperatura ideal para consumo. A sua construção robusta e funcionalidade avançada garantem um desempenho superior, elevando a experiência do seu cliente e a eficiência do seu serviço.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, cafés, hotéis e snack-bares, esta vitrine vertical de exposição é perfeita para manter uma variedade de produtos quentes, como salgados, sandes e outras iguarias.

As suas dimensões compactas e portas deslizantes traseiras tornam-na adequada para espaços com tráfego intenso, permitindo o fácil acesso dos operadores e uma rápida reposição, assegurando que os produtos estejam sempre frescos e apetitosos para os seus clientes.

Características Técnicas

| Característica | Valor |
|--------------------------|--|
| Peso | 95 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 - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO |
| Tipo de Porta | PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS |
| Termostato | Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U |

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 alimentos quentes e prontos a servir.

2. O tipo de vidro utilizado na vitrine é durável?

Sim, o vidro é duplo, temperado e de baixa emissividade térmica, garantindo durabilidade, segurança e excelente isolamento para uma manutenção eficaz da temperatura.

3. É fácil instalar esta vitrine no meu estabelecimento?

Sim, a instalação é do tipo PLUG-IN, o que significa que é de fácil e rápida conexão à rede elétrica, sem necessidade de instalações complexas. Basta ligar e usar.

4. Quantas prateleiras a vitrine integra e são ajustáveis?

A vitrine integra duas prateleiras que são ajustáveis, oferecendo flexibilidade para acomodar diferentes tamanhos de produtos e otimizar o espaço de exposição.

5. As portas de acesso aos produtos são práticas para um ambiente comercial?

Sim, as portas são deslizantes na parte traseira, o que proporciona um acesso conveniente para os

funcionários reabastecerem e servirem os produtos, ideal para ambientes de restauração movimentados.