

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

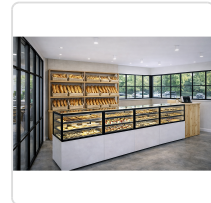
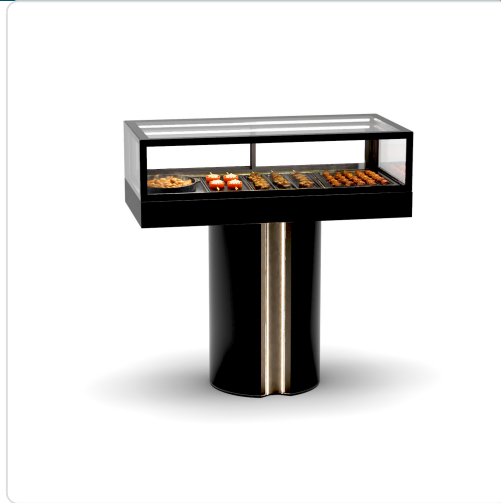


Vitrine Aquecida de Exposição Vertical Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/20-120TC	Modelo:	SLIN120/20-120TC
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925888
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-t-in120-20-120tc.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-t-in120-20-120tc-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-t-in120-20-120tc.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-t-in120-20-120tc-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-t-in120-20-120tc-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/20-120TC
EAN	8436630925888

Descricao Resumida

Vitrine vertical aquecida de exposição profissional com portas deslizantes traseiras. Ideal para pastelarias, cafeterias e buffets. IN120/20-120TC.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Concebida para a exposição atraente de produtos quentes, esta vitrine vertical é a solução ideal para pastelarias, cafeterias e estabelecimentos similares. A sua estrutura robusta e design elegante complementam qualquer espaço, garantindo que os seus artigos se mantenham na temperatura perfeita para consumo, realçando a sua frescura e aparência. Com portas deslizantes na parte traseira, oferece uma acessibilidade superior para reabastecimento e serviço eficiente, otimizando o fluxo de trabalho no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes comerciais que exigem excelência na apresentação de alimentos quentes. É uma escolha fantástica para padarias,

pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram uma forma eficaz de exibir bolos, pães e outros produtos de pastelaria, mantendo-os apetitosos. A sua versatilidade permite-lhe também ser utilizada em buffets e áreas de self-service, onde a manutenção da temperatura é crucial para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Peso	160 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	0
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Vidro Duplo Temperado Baixa Emissividade Térmica
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	B4U Touch Grande, Alta Luminosidade

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine aquecida?

Esta vitrine é ideal para expor e manter quentes produtos de pastelaria, salgados, e outros alimentos que beneficiam de uma temperatura elevada para conservação e apresentação, como croissants, empadas e folhados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a vitrine foi concebida para uma limpeza e manutenção simplificadas. As superfícies interiores e exteriores são de fácil acesso, permitindo uma higienização rápida e eficaz.

Posso ajustar a temperatura de aquecimento?

Sim, o termostato digital B4U Touch de grande formato e alta luminosidade permite um controlo preciso e fácil do intervalo de temperatura interna, ideal para se adaptar a diferentes tipos de alimentos.

Quais são as vantagens das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes traseiras oferecem uma conveniência excepcional para os operadores, facilitando o acesso para reabastecimento dos produtos e o serviço aos clientes, enquanto mantêm a temperatura interna estável.

Qual a durabilidade do vidro utilizado nesta vitrine?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade térmica, conhecido pela sua elevada resistência a impactos e mudanças de temperatura, garantindo durabilidade e segurança no ambiente de trabalho.