

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



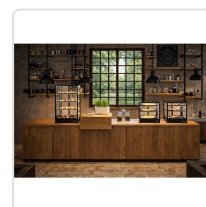
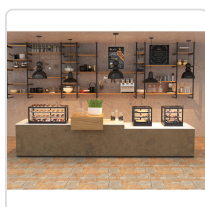
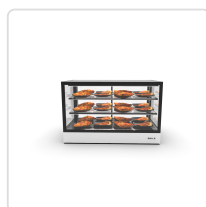
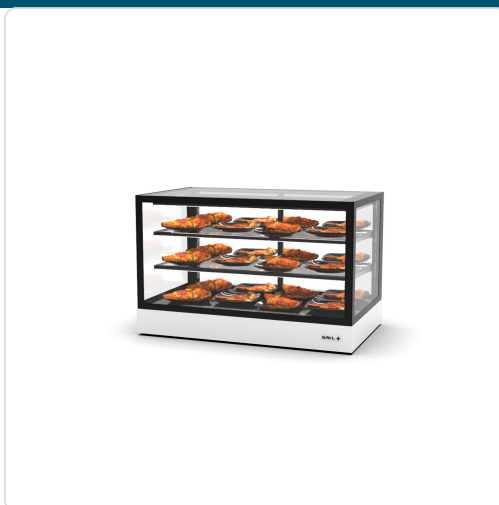
Hotelequip.pt

Vitrine de Quentes de Bancada com Portas de Correr IN100-60C

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100-60C	Modelo:	SLIN100-60C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921842
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

SAYL

Modelo	SLIN100-60C
EAN	8436630921842
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-60c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-60c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-60c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-60c.png ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Descricao Resumida

Vitrine de quentes de bancada em branco, com 2 prateleiras ajustáveis e portas de correr traseiras. Ideal para exposição de alimentos quentes.

Descricao Completa

Concebida para realçar a apresentação dos seus produtos, esta elegante vitrine de aquecimento é a solução ideal para estabelecimentos que pretendem manter alimentos quentes e prontos para consumo. O seu design com portas de correr traseiras facilita o acesso e a reposição, enquanto garante a manutenção da temperatura ideal e a máxima higiene. Este expositor é perfeito para pastelaria, salgados ou finger foods, assegurando que os seus clientes desfrutam sempre da melhor qualidade.

vitrine de quentes — Vitrine de Aquecimento — Principais Vantagens

Este expositor aquecido destaca-se pela sua construção robusta e pelo controlo preciso da temperatura, que mantém os alimentos na zona de segurança térmica, evitando o arrefecimento indesejado. O vidro duplo temperado de baixa emissividade não só garante a segurança em caso de impacto, como também assegura uma excelente isolamento, otimizando o consumo energético. Além disso, as portas de correr na parte traseira permitem um serviço ágil e eficiente, ideal para ambientes movimentados como o seu.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta vitrine de báscula torna-a indispensável em diversos ambientes da restauração. É a escolha perfeita para pastelarias, cafeterias, hotéis, buffets e áreas de take-away que necessitam exibir produtos aquecidos com excelência. A sua capacidade de manter a temperatura constante e a facilidade de limpeza tornam-na numa aliada valiosa para a sua cozinha profissional ou área de serviço, garantindo a satisfação plena dos seus clientes.

Características Técnicas

Peso	120 kg
Potência	530 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70 °C
Prateleiras	2
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO TEMPERADO DE BAIXA EMISSIVIDADE (TÉRMICO)
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termóstato	B4U Touch B4U, de grande dimensão e alto brilho

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine mantém os alimentos na temperatura ideal?

Sim, o equipamento foi concebido para um aquecimento a seco que garante a manutenção de uma temperatura de +70°C, ideal para manter a frescura e a qualidade dos alimentos expostos.

2. O vidro é seguro e é eficiente energeticamente?

Com certeza. O vidro duplo temperado de baixa emissividade confere-lhe não só uma maior resistência e segurança contra impactos, mas também um excelente isolamento térmico, contribuindo para a eficiência energética.

3. É fácil de limpar e fazer a manutenção do expositor?

Sim, o design otimizado, em conjunto com os materiais utilizados, facilita a limpeza diária e a manutenção, assegurando que o equipamento se mantém impecável com o mínimo esforço.

4. Consigo ajustar as prateleiras internas?

Sim, esta vitrine inclui duas prateleiras ajustáveis que permitem adaptar o espaço de exibição conforme as suas necessidades, proporcionando flexibilidade na organização dos seus produtos.

5. A vitrine é adequada para quais tipos de negócio?

É ideal para pastelarias, cafeterias, hotéis e restaurantes que necessitam exibir produtos aquecidos como salgados, doces, ou outros alimentos que devam ser servidos quentes, devido à sua capacidade de manter a temperatura e visibilidade.