

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



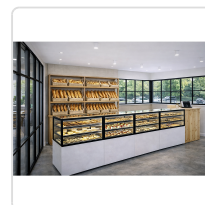
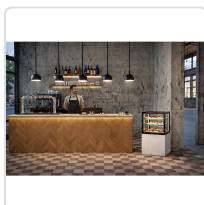
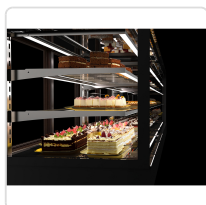
Hotelequip.pt

Vitrine Expositiva Aquecida Vertical 1050W com 3 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/80-140C-B	Modelo:	SLIN100/80-140C-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925833
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c-b-black-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/80-140C-B
EAN	8436630925833

Descricao Resumida

Vitrine expositora vertical com calor seco de 1050W, com três prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras. Ideal para manter produtos quentes.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na exposição, esta unidade expositora de calor seco vertical combina um design premium com funcionalidade máxima, ideal para estabelecimentos que procuram elevar a apresentação dos seus produtos. As suas portas deslizantes traseiras e as três prateleiras ajustáveis facilitam o acesso e a organização, tornando-a uma solução prática e elegante para qualquer espaço comercial.

Vitrine Aquecida — Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

Este expositor aquecido garante uma temperatura constante de +70°C, perfeita para manter alimentos frescos e convidativos para os seus clientes. O vidro duplo temperado de baixa emissividade oferece isolamento térmico superior, minimizando perdas de energia e assegurando a segurança. A facilidade de instalação "PLUG-IN" permite uma implementação rápida e sem

complicações no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para padarias, pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes que necessitam de exibir produtos quentes de forma apelativa. A sua versatilidade e design moderno adaptam-se perfeitamente a diversos ambientes de restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	150 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Temperatura	+70°C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

A vitrine de calor seco tem uma temperatura máxima garantida de +70°C, ideal para manter os seus produtos quentes e prontos para consumo. Este controlo de temperatura é crucial para a qualidade dos alimentos.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, esta vitrine inclui 3 prateleiras que podem ser facilmente ajustadas à altura desejada. Esta flexibilidade permite acomodar produtos de diferentes tamanhos, otimizando o espaço de exposição.

Qual o tipo de vidro utilizado e quais os seus benefícios?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico. Esta tecnologia assegura um excelente isolamento, reduzindo a perda de calor e contribuindo para a eficiência energética do

equipamento.

É fácil de instalar?

Sim, o equipamento dispõe de instalação tipo "PLUG-IN", o que significa que é fácil de ligar e começar a usar. Não exige intervenções complexas, sendo ideal para uma rápida operacionalização.

Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?

Com certeza. Graças à sua função de calor seco e design de exposição, é perfeitamente adequado para padarias, pastelarias, e outros estabelecimentos que necessitem de manter e exibir produtos quentes.