

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

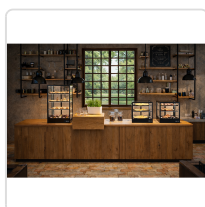
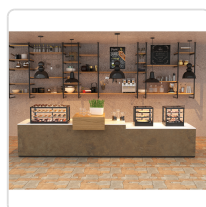
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Vitrine Aquecida Expositora IN120-90C com 3 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-90C	Modelo:	SLIN120-90C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921934
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-90C
EAN	8436630921934

Descricao Resumida

Vitrine expositora aquecida IN120-90C em branco, com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras. Ideal para balcões de serviço.

Descricao Completa

vitrine aquecida comercial — Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

Este expositor aquecido foi concebido para maximizar a visibilidade dos seus produtos, com um design elegante em branco e portas deslizantes traseiras para reposição fácil. A sua estrutura robusta e tecnologia de aquecimento por calor seco asseguram a manutenção da temperatura ideal para os alimentos, contribuindo para a redução do desperdício e para a satisfação do cliente. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento que pretenda apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés, cafetarias e restaurantes que necessitam de exibir produtos quentes como salgados, doces, sandes ou pastelaria. A alta visibilidade do vidro duplo temperado e a iluminação integrada realçam a frescura e o aspeto dos alimentos, incentivando a compra por impulso. A versatilidade deste equipamento permite a sua integração em diversos ambientes de balcão, tanto em negócios de restauração rápida como em serviços de catering mais sofisticados.

Características Técnicas

Peso	150 kg
Potência	1060 W
Voltagem	230V-50/60Hz
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISÃO - TÉRMICO
Tipo de Porta	SLIDANTE TRASEIRA
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta vitrine?

Esta vitrine foi projetada para manter e exibir alimentos que requerem calor seco, como salgados, quiches, sandes quentes e diversos produtos de pastelaria aquecida. É perfeita para produtos que necessitam de manter uma textura crocante.

Qual a vantagem das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes traseiras otimizam o acesso para reposição e manuseamento dos produtos por parte do staff, mantendo a frente do balcão organizada e acessível aos clientes. Facilitam a manutenção da temperatura interna e a higiene.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada por um termóstato de grande dimensão e alto brilho, com tecnologia B4U Touch. Isso permite um ajuste preciso e uma monitorização clara para garantir que os alimentos se mantêm na temperatura ideal de +70°C.

Que tipo de vidro é utilizado na vitrine?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissão e com características térmicas. Esta tecnologia avançada minimiza a perda de calor, garantindo a eficiência energética e uma excelente visibilidade dos produtos sem condensação.

É fácil limpar esta vitrine?

Sim, o design da vitrine com superfícies lisas e os materiais de alta qualidade facilitam a limpeza diária. As prateleiras ajustáveis podem ser removidas para uma higienização completa, assegurando

a conformidade com as normas sanitárias.