

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

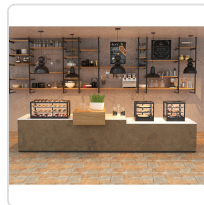
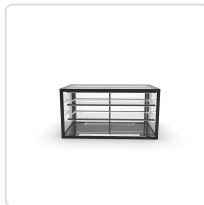
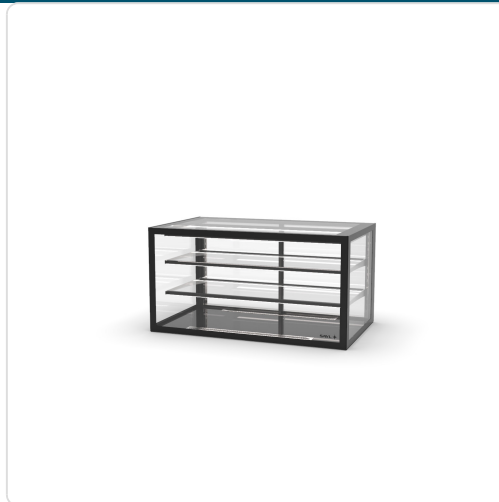


Vitrine Expositora Neutra IN100-50N

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | SLIN100-50N | Modelo: | SLIN100-50N |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630926038 |
| Peso: | 95 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-in100-50n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-in100-50n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-in100-50n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-in100-50n.png , |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLIN100-50N |
| EAN | 8436630926038 |

Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra com 2 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras, ideal para otimizar a visibilidade de produtos ambientais em cafés, pastelarias e lojas de conveniência.

Descricao Completa

Exposição Neutra — Principais Vantagens

Esta unidade de exposição foi concebida para oferecer uma apresentação de produtos excepcional, combinando harmoniosamente estética e funcionalidade. Garante que os seus produtos estejam sempre visíveis e acessíveis, tornando-se uma adição valiosa para qualquer estabelecimento comercial.

Com uniformidade de design e visibilidade maximizada, o expositor neutro é ideal para exibir artigos que não requerem refrigeração ou aquecimento. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição, otimizando a operação diária no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes na restauração e comércio. Encontrará utilidade em pastelarias para bolos e pão, em cafetarias para sandes e salgados embalados, e em hotéis para buffets de pequeno-almoço ou áreas de self-service, onde a

apresentação impecável é essencial.

Também é uma excelente opção para lojas de conveniência que desejam expor produtos à temperatura ambiente de forma atrativa, bem como em áreas de caixa para artigos de compra por impulso. A versatilidade do expositor permite adaptação a diversas necessidades do seu negócio.

Características Técnicas

| | |
|------------------------|------------------|
| Peso | 95 kg |
| Potência | 30 W |
| Voltagem | 230 V - 50/60 Hz |
| Gama | Neutra |
| Prateleiras | 2 |
| Tipo de Produto | Neutro |

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine?

É ideal para produtos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, como bolos, pães, sandes embaladas, ou outros artigos de pastelaria e cafetaria.

2. Quais são as vantagens das portas deslizantes traseiras?

As portas deslizantes otimizam o serviço ao cliente e a reposição de stock, permitindo que o pessoal acceda aos produtos de forma eficiente, sem interrupções para os clientes.

3. É possível ajustar as prateleiras internas?

Sim, o expositor inclui duas prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno à altura e dimensão dos produtos que deseja exibir.

4. Qual é o consumo de energia desta vitrine?

Com uma potência de apenas 30W, esta vitrine é bastante eficiente em termos energéticos, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio.

5. Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento?

O design simplificado e os materiais de construção permitem uma limpeza fácil e rápida, garantindo que a vitrine se mantém sempre higiénica e apelativa para os seus clientes.