# Ficha Tecnica

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

**Hotelequip.pt**
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

**Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026**
*O produto final e as caracteristicas 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 excecional, 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 aceda 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.