

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

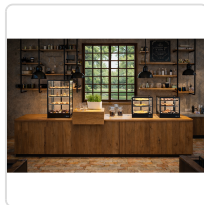
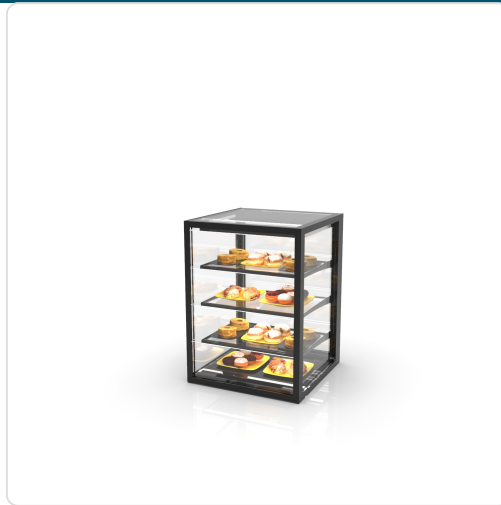


Vitrine Expositora Neutra IN60-80N

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-80N	Modelo:	SLIN60-80N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926373
Peso:	65 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-in60-80n.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-in60-80n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-in60-80n.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60-80N
EAN	8436630926373

Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra com portas de correr traseiras e 3 prateleiras ajustáveis, ideal para máxima visibilidade em pastelarias e snack-bares.

Descricao Completa

vitrine expositora neutra — Expositor de Balcão — Principais Vantagens

Concebida para realçar os seus produtos com elegância e eficiência, esta vitrine neutra oferece uma visibilidade máxima, tornando-a ideal para qualquer ponto de venda de comida. A uniformidade estética do seu design moderno complementa perfeitamente diversos ambientes, desde pastelarias a padarias, garantindo que os seus artigos se destaquem.

A estrutura robusta com vidro duplo temperado e de baixa emissividade assegura não só a segurança como também uma excelente proteção térmica, mantendo a temperatura ambiente interna de forma mais estável. As portas de correr traseiras facilitam o acesso e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho para a sua equipa. Trata-se de uma solução prática e duradoura para o comércio.

Aplicações Profissionais

Este expositor é uma peça versátil e indispensável para qualquer estabelecimento do setor da restauração e hotelaria.

- **Padarias e Pastelarias:** Ideal para a exposição de pães, bolos, doces e salgados à temperatura ambiente, garantindo que os artigos estejam sempre visíveis e acessíveis.
- **Cafetarias e Snack-Bares:** Perfeita para exibir sanduíches, saladas pré-embaladas ou outros itens frescos que não exijam refrigeração ativa, mas beneficiam de uma apresentação cuidada.
- **Lojas de Conveniência:** Oferece uma solução elegante para a organização e mostra de produtos embalados, aumentando o apelo visual para os clientes.
- **Buffets e Cantinas:** Útil para a disposição de louça, talheres ou acompanhamentos que não necessitem de controlo de temperatura, facilitando o auto-serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	65 kg
Potência	30 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Gama	Neutra
Prateleiras	3
Tipo de Produto	Neutra
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo temperado de baixa emissividade térmica
Tipo de Portas	Correr traseiras

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, esta vitrine possui instalação *plug-in*, o que significa que é de fácil ligação à corrente elétrica, sem necessidade de trabalhos complexos.

Quantas prateleiras ajustáveis inclui a vitrine?

A vitrine é fornecida com 3 prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe otimizar o espaço interno conforme as dimensões dos produtos a expor.

É possível utilizar esta vitrine para produtos refrigerados?

Não, esta vitrine é de gama neutra, ou seja, foi concebida para manter os produtos à temperatura ambiente. Para itens que necessitem de refrigeração, sugerimos explorar as nossas vitrines refrigeradas.

Qual o tipo de vidro utilizado na construção?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade térmica, o que confere maior resistência e contribui para a estabilização da temperatura interna, protegendo os seus produtos.

Quais são as vantagens das portas de correr traseiras?

As portas de correr traseiras permitem um acesso rápido e fácil para reposição e limpeza dos produtos, otimizando o serviço e a manutenção do equipamento, especialmente em espaços de venda com balcão.