

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

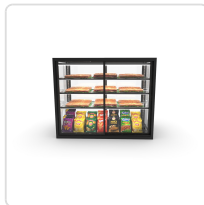
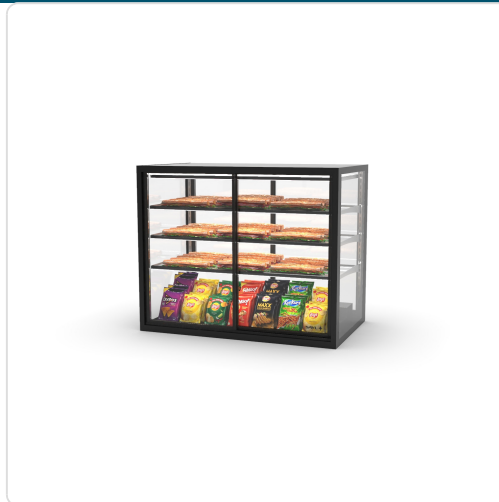


## Vitrine Neutra Expositora INTEGRA-N SM SELF Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN100-80NA	<b>Modelo:</b>	SLIN100-80NA
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630926007
<b>Peso:</b>	110 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Imagens**

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-self-in100-80na.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-self-in100-80na-1.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-self-in100-80na-2.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-self-in100-80na.png>,

**Importado em**

20/05/2026

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**Estado Optimização**

pending

**Marca**

SAYL

**Modelo**

SLIN100-80NA

**EAN**

8436630926007

## Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra com 3 prateleiras ajustáveis e portas traseiras deslizantes. Ideal para padarias, pastelarias e cafés.

## Descricao Completa

### Vitrine Neutra — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora neutra da série Integra-N SM SELF oferece uma solução elegante e funcional para a apresentação dos seus produtos. Concebida com uniformidade estética, garante máxima visibilidade para atrair os seus clientes, ao mesmo tempo que mantém os alimentos protegidos e acessíveis. A sua construção robusta em inox assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração.

As portas traseiras deslizantes facilitam o reabastecimento e o acesso por parte do pessoal, otimizando o fluxo de trabalho. Com três prateleiras ajustáveis, permite uma organização versátil do espaço expositivo, adaptando-se a diferentes tipos e tamanhos de produtos. Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram uma exibição profissional sem recurso a refrigeração ou aquecimento.

### Aplicações Profissionais

Este expositor neutro é perfeito para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria, restauração e similares. Desde pastelarias, padarias e cafés que desejam exibir doces e salgados à temperatura ambiente, até a lojas de conveniência que necessitam de um balcão atrativo para produtos embalados ou não perecíveis. É igualmente adequado para buffets e áreas de self-service onde a apresentação visual dos alimentos é crucial para a decisão de compra dos clientes.

A sua adaptabilidade a diversos contextos, aliada à facilidade de manutenção e design moderno, torna-o num investimento inteligente para qualquer estabelecimento que pretenda melhorar a exposição de produtos e, conseqüentemente, impulsionar as vendas.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Gama	Neutra
Portas	Traseiras Deslizantes
Prateleiras	3 (Ajustáveis)
Peso	110 kg
Potência	30W
Voltagem	230V-50/60HZ
Cor	Branca

### Perguntas Frequentes

**P: Esta vitrine requer alguma instalação especial?**

R: Não, este expositor neutro vem pronto a usar e não necessita de instalações complexas. Basta ligar à corrente elétrica e estará operacional.

**P: Posso ajustar a altura das prateleiras?**

R: Sim, as três prateleiras são ajustáveis em altura, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de exposição de variados produtos.

**P: Onde devo posicionar a vitrine no meu estabelecimento?**

R: A vitrine deve ser posicionada num local estratégico que maximize a visibilidade dos produtos para os seus clientes, idealmente em balcões de atendimento ou áreas de passagem, mas sempre longe de fontes diretas de calor ou luz solar intensa.

**P: É fácil limpar esta vitrine?**

R: Sim, a construção em materiais de alta qualidade e o design pensado na higiene facilitam a limpeza diária, assegurando sempre uma apresentação impecável.

**P: Quais tipos de produtos são mais adequados para esta vitrine neutra?**

R: É ideal para a exposição de produtos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, como bolos secos, pães, produtos de doçaria fina, snacks embalados ou qualquer item à temperatura ambiente que beneficie de uma apresentação visual atrativa.