

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

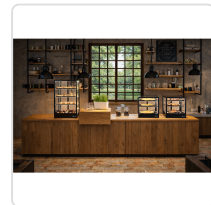
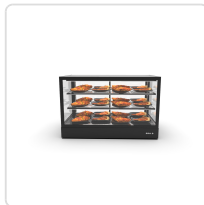


## Vitrine de Quentes INTEGRA-C SM IN100-60C-B

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN100-60C-B	<b>Modelo:</b>	SLIN100-60C-B
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630926816
<b>Peso:</b>	120 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Imagens**

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-60c-b-black-.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-60c-b-black-1-1.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-60c-b-black-1-2.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-60c-b-black-.png>,

**Importado em**

20/05/2026

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**Estado Optimização**

pending

**Marca**

SAYL

**Modelo**

SLIN100-60C-B

**EAN**

8436630926816

**Descricao Resumida**

Vitrine de quentes para exposição de alimentos em estabelecimentos de restauração. Aquecimento a seco, 2 prateleiras ajustáveis e portas de correr.

**Descricao Completa****Vitrine aquecida — Expositor Aquecido – Principais Vantagens**

Concebida para o segmento profissional de hotelaria e restauração, esta vitrine de exposição a quente é a solução ideal para manter os seus produtos à temperatura perfeita, com a máxima visibilidade e apelo visual. O seu aquecimento a seco garante a conservação da qualidade dos alimentos, enquanto o design elegante se integra perfeitamente em qualquer ambiente, desde pastelarias a padarias ou áreas de buffet. A funcionalidade e a estética aliam-se para otimizar o seu negócio.

**Aplicações Profissionais**

Este expositor aquecido é indispensável em estabelecimentos como cafés, pastelarias, padarias, e restauração rápida, que necessitam de manter alimentos como salgados, sanduíches ou doces, quentes e prontos a servir. Facilita a apresentação dos produtos de forma convidativa, influenciando positivamente a decisão de compra dos clientes. A sua versatilidade permite uma utilização eficaz

em qualquer área de atendimento ao público ou de confeitaria para um serviço ágil.

## Características Técnicas

<b>Peso</b>	120 kg
<b>Potência</b>	1550W
<b>Voltagem</b>	230V-50/60HZ
<b>Temperatura</b>	+70°C
<b>Prateleiras</b>	2
<b>Tipo de Produto</b>	SAHARA
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
<b>Tipo de Porta</b>	Portas de correr traseiras
<b>Termostato</b>	B4U Touch B4U, grande e de alto brilho

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a temperatura máxima que esta vitrine alcança?

A vitrine de quentes atinge uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter diversos alimentos quentes e prontos a servir durante longos períodos, sem comprometer a qualidade.

### 2. Este expositor é de fácil instalação?

Sim, o seu formato de instalação *Plug-in* torna-a extremamente fácil e rápida de instalar, exigindo apenas uma ligação simples à corrente elétrica para começar a operar.

### 3. Quais são as vantagens do vidro duplo temperado?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade e isolamento térmico assegura uma excelente conservação da temperatura interna, reduzindo o consumo de energia e garantindo a segurança, além de oferecer máxima visibilidade dos produtos.

### 4. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, o expositor integra duas prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno às necessidades específicas de cada tipo de produto ou apresentação, otimizando a capacidade de exposição.

### 5. Que tipo de produtos são mais adequados para esta vitrine aquecida?

É ideal para uma vasta gama de produtos que necessitem de ser mantidos quentes, como salgados, pastelaria, sanduíches, quiches e outros artigos que beneficiem de uma exposição apelativa a

temperatura controlada.