

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

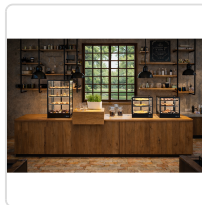
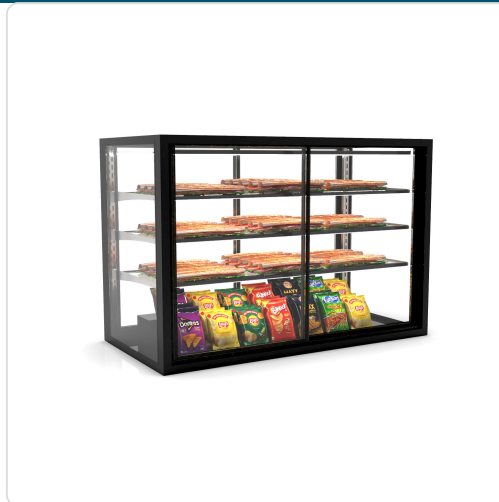


Vitrine Neutra de Bancada com Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-80NA	Modelo:	SLIN120-80NA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926014
Peso:	130 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-self-in120-80na.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-self-in120-80na-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-sm-self-in120-80na.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-80NA
EAN	8436630926014

Descricao Resumida

Vitrine neutra de bancada com portas deslizantes, ideal para expor produtos sem refrigeração. Design elegante para estabelecimentos profissionais.

Descricao Completa

Vitrine Neutra — Principais Vantagens

Esta vitrine de bancada neutra garante uma apresentação impecável dos seus produtos, combinando estética e funcionalidade. É a solução perfeita para expor artigos que não requerem refrigeração ou aquecimento, mantendo a sua frescura e visibilidade ao máximo. O seu design uniforme e moderno integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, desde pastelarias a padarias ou áreas de buffet.

Com portas traseiras deslizantes, facilita o acesso e a reposição de stock, otimizando o serviço e a experiência do cliente. As prateleiras ajustáveis permitem adaptar o espaço às diferentes necessidades de exposição, enquanto a sua construção robusta garante durabilidade e fácil manutenção. Adquiria este equipamento para elevar a qualidade de apresentação do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Desenvolvida para o mercado profissional, esta vitrine é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a exibição de produtos neutros. É particularmente adequada para cafés, confeitarias,

padarias, e restauração onde pães, bolos secos, sandes e outros artigos à temperatura ambiente necessitam de estar visíveis e acessíveis sem comprometer a integridade dos alimentos. A sua versatilidade permite utilizá-la em balcões de atendimento, buffets ou estações de self-service, promovendo uma imagem de qualidade e organização.

Características Técnicas

Peso	130 kg
Potência	30 W
Tensão	230 V - 50/60 Hz
Intervalo de Temperatura	Neutra
Prateleiras	3

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, esta vitrine neutra foi projetada para ser uma unidade plug-and-play. Basta conectá-la a uma tomada padrão de 230 V, sem necessidade de instalações complexas. A sua operação é simples e direta, ideal para qualquer tipo de estabelecimento.

As prateleiras internas podem ser ajustadas?

Sim, o interior da vitrine inclui prateleiras que podem ser facilmente ajustadas em altura. Esta flexibilidade permite personalizar o espaço de exposição, adaptando-o a diferentes tamanhos e tipos de produtos.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza. A vitrine foi construída com materiais que facilitam a limpeza diária. As superfícies lisas e o acesso conveniente garantem que a higiene seja mantida sem esforço, essencial para ambientes alimentares.

Qual o tipo de produtos que posso expor?

Esta vitrine neutra é perfeita para expor produtos que não necessitam de controlo de temperatura, como pães, viennoiseries, sandes pré-embaladas, salgados, e outros artigos de pastelaria ou confeitaria. Garante que os seus produtos estejam sempre visíveis e acessíveis para os clientes.

As portas traseiras são de fácil manuseio?

Sim, as portas traseiras deslizantes foram concebidas para uma abertura e fecho suaves, proporcionando um acesso rápido e eficiente. Isto facilita o processo de reabastecimento de produtos e o serviço por parte dos seus colaboradores.