

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

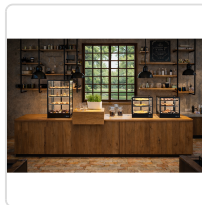
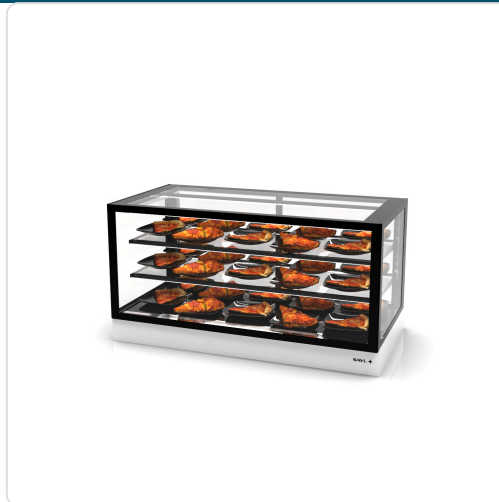


Vitrine Expositora de Quentes com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-60C	Modelo:	SLIN120-60C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921866
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-60c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-60c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-60c.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-60C
EAN	8436630921866

Descricao Resumida

Vitrine expositora de quentes com 2 prateleiras ajustáveis, ideal para balcões. Mantém alimentos a +70°C. Design elegante e eficiente para hotelaria.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida, modelo INTEGRA-C SM IN120-60C, foi concebida para oferecer a máxima visibilidade e manutenção perfeita da temperatura dos seus produtos. Ideal para expor alimentos quentes, garantindo que permaneçam frescos e apetitosos, aumentando o desejo de compra dos seus clientes. A sua instalação tipo *plug-in* simplifica o processo de colocação e utilização imediata no seu estabelecimento.

Equipada com duas robustas prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras, esta vitrina permite um acesso fácil ao staff para reposição e serviço. O seu vidro duplo temperado de baixa emissividade e o termóstato digital de alta luminosidade asseguram uma eficiência energética superior e um controlo preciso da temperatura. É a solução perfeita para uma apresentação de produtos de excelência.

Aplicações Profissionais

Este expositor de quentes é particularmente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, tais como cafés, pastelarias, padarias, snack-bares e restaurantes com serviço de buffet. É igualmente útil em áreas de *take-away* e lojas de conveniência que desejam exibir produtos de confeitaria quente de forma atrativa.

A sua capacidade de manter os alimentos a uma temperatura constante de +70°C faz dela um equipamento indispensável para manter a qualidade de salgados, sandes, quiches e outros alimentos pré-confeccionados que precisam de ser mantidos quentes. A construção robusta garante durabilidade e um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo.

Características Técnicas

Peso	150 kg
Potência	1.060W
Voltagem	230V-50/60HZ
Amplitude Térmica	+70°C
Prateleiras	2 ajustáveis
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo temperado, baixa emissividade
Tipo de Porta	Traseiras deslizantes
Termóstato	B4U Touch B4U, grande e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que a vitrine consegue atingir?

A vitrine de exposição de quentes mantém uma temperatura constante de +70°C, ideal para a conservação de alimentos prontos a consumir. Esta temperatura garante a segurança alimentar e a qualidade dos produtos expostos.

É fácil limpar o interior da vitrine?

Sim, o design da vitrine com portas traseiras deslizantes e prateleiras ajustáveis facilita grandemente a limpeza. Os materiais utilizados são concebidos para uma higiene fácil e rápida, essencial em qualquer cozinha profissional.

Posso ajustar a posição das prateleiras?

Com certeza! Esta vitrine vem equipada com duas prateleiras que podem ser ajustadas em altura,

permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de exposição de produtos.

Onde posso instalar esta vitrine?

Graças ao seu sistema de instalação PLUG-IN, esta vitrine pode ser facilmente instalada em qualquer local com acesso a uma tomada elétrica de 230V. É perfeita para balcões, buffets e áreas de serviço.

Quão eficiente é a vitrine em termos energéticos?

A vitrine dispõe de vidro duplo temperado de baixa emissividade e um termóstato de alta precisão, o que contribui para um isolamento térmico superior e, conseqüentemente, para uma maior eficiência energética. Isto resulta em poupanças significativas de energia ao longo do tempo.