

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

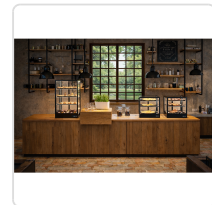
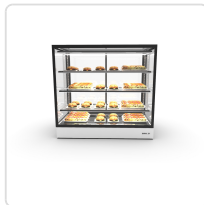
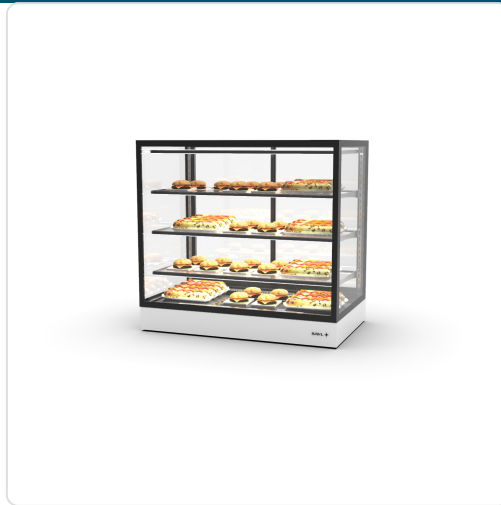


Vitrine Expositora de Quentes com 3 Prateleiras, +70°C

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100-90C	Modelo:	SLIN100-90C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921903
Peso:	130 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-90c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-90c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-90c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in100-90c.png ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100-90C
EAN	8436630921903

Descricao Resumida

Vitrine expositora de quentes, cor branca, com portas deslizantes traseiras e 3 prateleiras ajustáveis para máxima visibilidade e manutenção da temperatura.

Descricao Completa

Expositor de Quentes — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para realçar a apresentação dos seus produtos quentes, mantendo-os à temperatura ideal. Com uma construção robusta e design apelativo, é a solução perfeita para pastelarias, snack-bares e restaurantes. A sua funcionalidade e estética combinam-se para otimizar as vendas e a experiência do cliente, garantindo que os alimentos se mantêm frescos e visivelmente apelativos.

O equipamento destaca-se pela sua visibilidade máxima, permitindo que os seus clientes apreciem os produtos antes da compra. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição, enquanto as prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade na organização. Trata-se de um investimento duradouro que eleva o nível do seu serviço e a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos comerciais que necessitam de manter alimentos quentes e expostos de forma atrativa. Perfeita para padarias que vendam produtos de forno, pastelarias com folhados e

salgados, ou cafeterias que pretendam expor sandes e torradas. É igualmente adequada para buffets e áreas de serviço self-service, onde a manutenção da temperatura e a apresentação são cruciais para a satisfação do cliente e para evitar desperdícios.

A sua instalação compacta e prática torna-a uma adição valiosa para qualquer espaço, desde pequenos negócios a grandes cadeias de restauração. A facilidade de limpeza e a eficiência energética contribuem para uma operação diária sem complicações, garantindo um ambiente de trabalho mais produtivo e higiênico.

Características Técnicas

Peso	130 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO VIDRO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Tamanho grande e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos alimentares podem ser expostos nesta vitrine?

Esta vitrine de quentes é ideal para expor uma vasta gama de produtos que necessitam de ser mantidos à temperatura, como salgados, folhados, torradas, sandes e outros itens de confeitaria quente.

A vitrine requer instalação especial ou é fácil de utilizar?

O modelo possui um sistema de instalação PLUG-IN, o que significa que é de fácil montagem e utilização, não requerendo conhecimentos técnicos aprofundados para o seu funcionamento inicial.

Como são mantidos os produtos aquecidos e frescos na vitrine?

A vitrine utiliza uma tecnologia de calor seco e possui um intervalo de temperatura constante de

+70°C, assegurando que os alimentos permanecem quentes e com a textura desejada por mais tempo, com o controlo preciso de um termostato B4U Touch.

As prateleiras são ajustáveis? E como se efetua a limpeza?

Sim, o equipamento inclui três prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível do espaço interno. A superfície e os materiais são selecionados para facilitar a limpeza e manter os mais altos padrões de higiene.

Qual a durabilidade e segurança do vidro utilizado na vitrine?

O vidro é do tipo duplo, temperado e de baixa emissividade térmica, oferecendo excelente isolamento e durabilidade. Esta construção garante não só a segurança, mas também a eficiência energética e a manutenção da temperatura interna.