

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

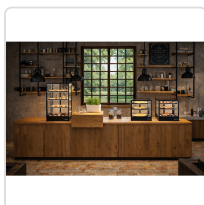
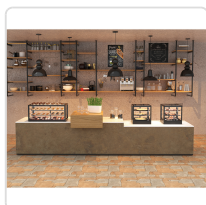
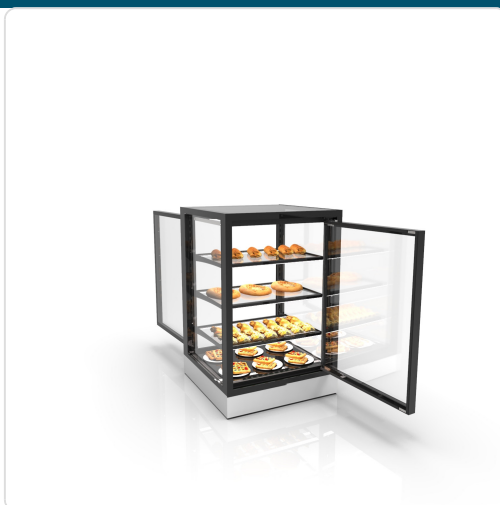
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN60-90CA	<b>Modelo:</b>	SLIN60-90CA
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921804
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca.png</a> , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLIN60-90CA
<b>EAN</b>	8436630921804

## Descricao Resumida

Vitrine de quentes de balcão com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes, ideal para exposição e manutenção de alimentos quentes.

## Descricao Completa

### Vitrine de Quentes — Expositor Térmico – Principais Vantagens

Concebida para a máxima visibilidade e preservação otimizada, esta vitrine de quentes é a solução ideal para apresentar os seus produtos à temperatura perfeita. Com as suas portas deslizantes traseiras e o vidro duplo temperado de baixa emissividade, garante eficiência energética e mantém o calor estável, realçando a qualidade dos alimentos expostos. É uma mais-valia para qualquer negócio que pretenda destacar os seus produtos quentes.

Este expositor de balcão destaca-se pela sua versatilidade e design robusto. As três prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível do espaço interno, adaptando-se a diversas necessidades de apresentação. A iluminação interior e o termostato de alta luminosidade facilitam não só o controlo da temperatura, mas também a atração visual dos clientes, tornando-a perfeita para buffets, pastelarias ou cafetarias.

### Aplicações Profissionais

Desenvolvida para o setor profissional de hotelaria e restauração, esta vitrine aquecida adapta-se perfeitamente a uma variedade de ambientes. É excepcional para padarias que pretendem exibir pães e salgados quentes, ou para cafeterias que servem refeições rápidas e apetitosas. A sua instalação tipo "PLUG-IN" simplifica a montagem, permitindo uma utilização imediata e sem complicações em cozinhas profissionais e self-services.

Em hotéis e unidades de alojamento, pode ser empregue em áreas de pequeno-almoço ou bares, mantendo sandes, quiches e outros artigos de charcutaria ou pastelaria à temperatura ideal. A sua construção durável e de fácil limpeza garante que cumpre os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

### Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	530 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRAS DESLIZANTES & FRONTAL
Termostato	Grande, alta luminosidade, B4U Touch B4U

### Perguntas Frequentes

#### Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

A vitrine de quentes consegue atingir uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter diversos tipos de alimentos conservados e prontos para consumo imediato. Este intervalo de temperatura é perfeito para garantir a segurança alimentar sem comprometer a qualidade.

#### Quantas prateleiras possui e são ajustáveis?

Sim, a vitrine está equipada com três prateleiras que são totalmente ajustáveis. Esta característica permite uma personalização do espaço interior, adaptando-o às dimensões e quantidades dos produtos que pretende exibir.

**É fácil manter e limpar este equipamento?**

Sim, foi projetada com materiais que facilitam a limpeza e manutenção diária. As superfícies lisas e os componentes acessíveis permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial em qualquer ambiente de restauração profissional.

**Qual o tipo de vidro utilizado e quais os seus benefícios?**

O vidro utilizado é duplo, temperado, com baixa emissividade e térmico. Esta combinação garante um isolamento superior, minimizando a perda de calor e contribuindo para a eficiência energética, ao mesmo tempo que oferece uma excelente visibilidade dos produtos.

**Pode ser utilizada em qualquer tipo de estabelecimento ou requer instalação especial?**

Esta vitrine possui uma instalação tipo "PLUG-IN", o que significa que se liga diretamente à corrente elétrica normal sem necessidade de instalações adicionais complexas. Isso torna-a extremamente versátil e fácil de integrar em restaurantes, cafetarias, pastelarias e outros estabelecimentos.