

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

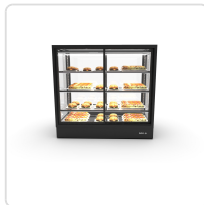
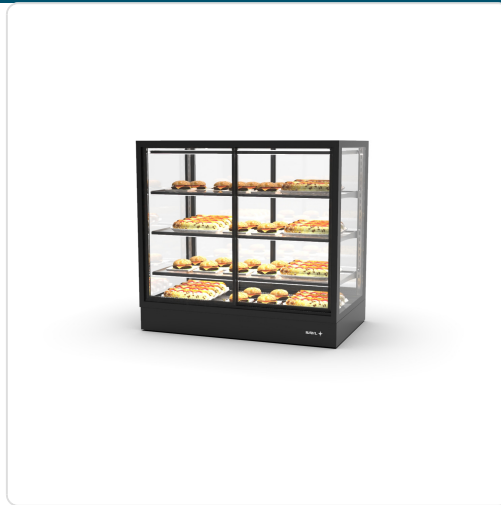


Vitrine de Quentes de Bancada 1550W Duplo Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100-90CA-B	Modelo:	SLIN100-90CA-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921774
Peso:	135 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca-b-black-.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca-b-black-1-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca-b-black-1-2.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca-b-black-.png,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN100-90CA-B

EAN

8436630921774

Descricao Resumida

Vitrine de quentes de bancada em preto, com portas deslizantes traseiras e frontais, e 3 prateleiras ajustáveis. Ideal para padarias e cafés.

Descricao Completa

Desenhada para exposição de produtos quentes em ambientes profissionais, esta vitrine de bancada combina eficiência energética com uma apresentação impecável. A sua estrutura robusta e design moderno otimizam a visibilidade dos alimentos, tornando-a ideal para pastelarias, cafés e estabelecimentos de restauração rápida. A temperatura controlada garante a manutenção da qualidade dos produtos, assegurando a satisfação dos clientes e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

- **Visibilidade Otimizada:** O vidro duplo temperado e de baixa emissividade assegura uma excelente exposição dos produtos.
- **Temperatura Constante:** Capacidade de manter uma temperatura estável de +70°C, ideal para alimentos quentes.
- **Fácil Acesso:** Portas deslizantes traseiras e frontal facilitam o serviço e a reposição de artigos.

- **Durabilidade Superior:** Materiais de alta qualidade garantem uma longa vida útil do equipamento, mesmo em uso intensivo.
- **Design Integrado:** Acabamento em preto para um visual elegante que se adapta a qualquer ambiente comercial.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é perfeito para uma vasta gama de negócios na área da hotelaria e restauração. É uma solução eficiente para cafés, pastelarias, snack-bares e hotéis que procuram manter os seus produtos quentes e visivelmente apelativos. A sua funcionalidade plug-in permite uma instalação rápida e sem complicações, sendo ideal para estabelecimentos com necessidade de mobilidade ou arranjos flexíveis.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	135 kg
Potência	1550W
Tensão	230V-50/60HZ
Intervalo Temperatura	+70°C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	DESLIZANTE TRASEIRA E FRONTAL
Termostato	B4U Touch B4U, grande dimensão e alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

A vitrine de quentes foi concebida para operar a uma temperatura constante de +70°C, ideal para a conservação e apresentação de uma variedade de alimentos.

É fácil limpar o interior da vitrine?

Sim, o design otimizado e os materiais utilizados facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

Este equipamento necessita de instalação especial?

Não, a vitrine é do tipo PLUG-IN, o que significa que se liga diretamente à tomada, sem necessidade de instalações complexas.

Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?

O expositor inclui 3 prateleiras, proporcionando espaço amplo para diferentes produtos. A descrição não especifica se são ajustáveis, mas o design moderno sugere flexibilidade.

Onde posso utilizar esta vitrine aquecida?

Esta vitrine é ideal para pastelarias, cafés, padarias, e qualquer estabelecimento de hotelaria que precise de exibir e manter alimentos quentes de forma eficiente e apelativa, como salgados, quiches ou sanduíches quentes.