

# 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: 24/05/2026

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



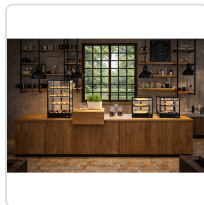
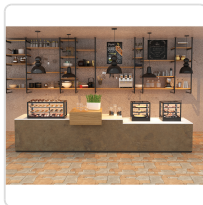
Acesso rapido  
ao produto

## Vitrine de Exposição Aquecida de Balcão, Portas Deslizantes Traseiras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN60-60C-B	<b>Modelo:</b>	SLIN60-60C-B
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921897
<b>Peso:</b>	65 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-60c-b-black-.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-60c-b-black-.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-60c-b-black-1-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-60c-b-black-1-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-60c-b-black-.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-60c-b-black-.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>	SLIN60-60C-B
<b>EAN</b>	8436630921897

## Descricao Resumida

Vitrine de exposição com aquecimento por calor seco, ideal para balcões. Portas traseiras deslizantes e 2 prateleiras. Mantém a +70°C.

## Descricao Completa

Concebida para a exibição apelativa de alimentos, esta vitrine de quentes é uma solução robusta e elegante, ideal para estabelecimentos que procuram manter os seus produtos à temperatura perfeita. Com a sua construção de alta qualidade e design moderno, será um ativo valioso para qualquer balcão de serviço, garantindo que os seus clientes desfrutem de refeições quentes e saborosas.

Este expositor aquecido é perfeito para uma variedade de alimentos, desde pastelaria e salgados a pratos pré-cozinhados, oferecendo uma visibilidade máxima graças ao seu vidro duplo temperado e de baixa emissividade. A funcionalidade das portas deslizantes traseiras facilita o acesso e a reposição, tornando a operação diária mais eficiente para a sua equipa.

### **vitrine aquecida balcão — Vitrine de Quentes – Principais Vantagens**

Este equipamento destaca-se pela sua capacidade de manter uma temperatura constante de +70°C, ideal para a conservação de alimentos quentes, preservando as suas propriedades e sabor. O sistema de aquecimento por calor seco garante uma distribuição uniforme do calor sem secar ou alterar a textura dos produtos expostos. A eficiência energética é assegurada pela sua voltagem de 230V-50/60HZ e um consumo de 730W, contribuindo para uma operação económica.

## Aplicações Profissionais

---

Este expositor é versátil e adapta-se perfeitamente a diversos contextos comerciais. É uma escolha excelente para cafeterias, padarias, pastelarias, snack-bares e restaurantes que necessitam de expor produtos quentes como sanduíches, quiches, bolos ou outros salgados. A sua instalação "PLUG-IN" significa que está pronta a usar, bastando ligá-la à tomada, o que agiliza a sua integração no espaço de venda.

## Características Técnicas

---

A pensar na sua conveniência e na durabilidade do produto, a sua estrutura foi cuidadosamente desenhada para a máxima performance em ambientes profissionais. O controlador de temperatura de grandes dimensões e alta luminosidade, B4U Touch B4U, permite um controlo preciso e intuitivo da temperatura interna, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos.

Característica	Detalhe
Peso	65 kg
Potência	730 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70 °C
Prateleiras	2
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRAS DESLIZANTES
Termostato	Modelo B4U Touch B4U, de grandes dimensões e alta luminosidade

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a temperatura de serviço desta vitrine?

A vitrine de quentes opera a uma temperatura constante de +70°C, ideal para manter os alimentos quentes e prontos para consumo com segurança e higiene.

### Quantas prateleiras inclui este expositor?

Este modelo de vitrine inclui duas prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível dos produtos e otimização do espaço de exposição.

**É fácil de instalar este equipamento?**

Sim, o expositor integra um sistema de instalação "PLUG-IN", o que significa que é facilmente ligado à corrente elétrica e pronto a usar de imediato.

**De que tipo de vidro é feita a vitrine?**

A vitrine possui vidro duplo temperado, com baixa emissividade e isolamento térmico, o que contribui para uma melhor conservação da temperatura e eficiência energética.

**Que tipo de portas tem esta vitrine?**

Esta vitrine está equipada com portas deslizantes na parte traseira, o que proporciona um acesso conveniente para o operador e facilita a reposição dos produtos.