

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

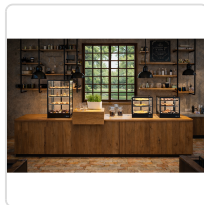


Vitrine de Quentes para Exposição de Balcão - 730W

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-90CA-B	Modelo:	SLIN60-90CA-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921811
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca-b-black-.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca-b-black-1-1.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca-b-black-.png>, ,

Importado em

20/05/2026

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Estado Optimização

pending

Marca

SAYL

Modelo

SLIN60-90CA-B

EAN

8436630921811

Descricao Resumida

Vitrine de quentes para balcão, ideal para manter e exibir alimentos à temperatura perfeita. Visibilidade máxima com 3 prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa

Exposição de Quentes — Principais Vantagens

Esta vitrine de balcão foi concebida para realçar a apresentação dos seus produtos quentes, garantindo que permaneçam na temperatura ideal para consumo. Com uma visibilidade excecional e um sistema de aquecimento eficiente, otimiza a experiência do cliente e promove a venda de especialidades culinárias. A construção robusta e os materiais de alta qualidade asseguram durabilidade e um desempenho consistente em ambientes profissionais.

A funcionalidade intuitiva e o design elegante tornam-na uma adição valiosa a qualquer estabelecimento de restauração. A sua estrutura de vidro temperado e de baixa emissividade não só oferece uma visão panorâmica dos alimentos, como também contribui para a eficiência energética, mantendo a temperatura interna de forma estável. Com os seus três níveis de prateleiras ajustáveis, terá a flexibilidade necessária para expor uma variedade de produtos quentes, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafeterias, padarias, e restauração rápida, este expositor de balcão é perfeito para manter e apresentar samos, croissants, pão de queijo, e outros petiscos quentes. A sua versatilidade permite que seja facilmente integrada em diferentes tipos de balcões e setups de serviço. É uma solução excelente para estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de alimentos, aumentar as vendas impulsivas e assegurar a satisfação dos clientes ao servir produtos sempre frescos e à temperatura certa.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	730W
Voltagem	230V-50/60HZ
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 DE CORRER POSTERIORES & FRONTAL
Termóstato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual é a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

Esta vitrine foi projetada para manter uma temperatura de até +70°C, ideal para a conservação e exposição de alimentos quentes, garantindo que cheguem aos seus clientes na condição perfeita.

É fácil limpar esta vitrine para manutenção?

Sim, a vitrine foi concebida com superfícies lisas e materiais resistentes que facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária para o seu estabelecimento de restauração. A manutenção regular é simples e rápida, permitindo mais tempo para as suas prioridades.

Quantas prateleiras tem a vitrine e são ajustáveis?

A vitrine possui três prateleiras que são totalmente ajustáveis, oferecendo grande flexibilidade para organizar e exibir uma variedade de produtos de diferentes tamanhos, maximizando o espaço de exposição disponível.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de espaços?

Graças ao seu design compacto e à instalação "PLUG-IN", é ideal para balcões de pequenas e médias dimensões em cafés, pastelarias, e estabelecimentos de take-away, onde o espaço é um fator crucial.

Qual é o tipo de vidro utilizado na construção e quais os seus benefícios?

A vitrine utiliza vidro temperado duplo e de baixa emissividade, que oferece excelente isolamento térmico. Este tipo de vidro não só mantém os alimentos quentes de forma eficiente, como também proporciona alta visibilidade e segurança para o seu negócio.