Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 24/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

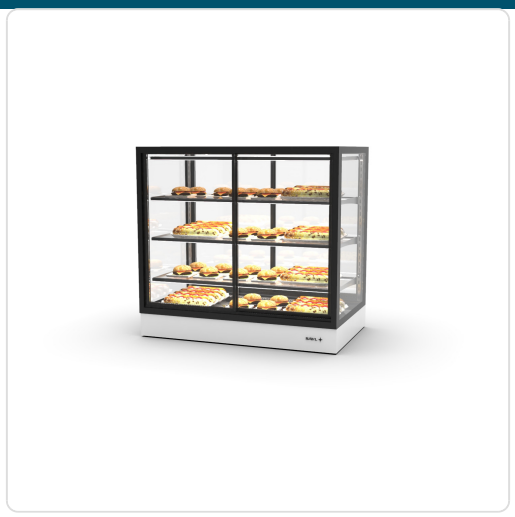
Acesso rapido ao produto

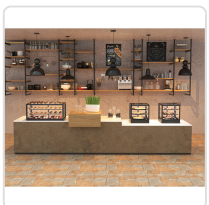
Vitrine de Quentes de Bancada IN100-90CA

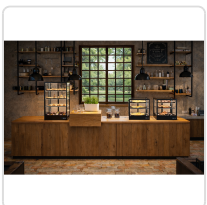
Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100-90CA	**Modelo:**	SLIN100-90CA
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630921767
Peso:	135 kg		

Imagens do Produto







Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca-1.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca.png, ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100-90CA
EAN	8436630921767

Descricao Resumida

> Vitrine de quentes compacta, ideal para manter alimentos quentes em buffets e cafetarias. Com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras.

Descricao Completa

Vitrine de quentes — Expositor Térmico — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional e hotelaria, esta vitrine de quentes de bancada garante a exposição e manutenção da temperatura de alimentos pré-cozinhados. A sua robustez e eficiência energética otimizam o serviço, assegurando que os produtos se mantêm apetitosos e seguros para consumo prolongado. É uma solução ideal para buffets, snack-bares e cafetarias que procuram realçar a apresentação dos seus pratos.

Disponibiliza um acesso fácil através de portas deslizantes traseiras e uma vasta área de exposição frontal com prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível. Este expositor térmico potencia a visibilidade dos seus melhores produtos, incentivando o consumo e, consequentemente, aumentando as vendas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é vocacionado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes a hotéis ou serviços de catering. Onde quer que se necessite de manter alimentos quentes com uma

apresentação apelativa, esta vitrine demonstra ser um ativo indispensável. A instalação PLUG-IN simplifica a sua integração em qualquer ambiente.

A sua funcionalidade de aquecimento seco garante que uma variedade de pratos, como salgados, sobremesas ou bolos, permaneça na temperatura ideal sem comprometer a sua textura e sabor. A robustez da estrutura e a durabilidade dos materiais garantem um desempenho fiável, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	135 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Amplitude Térmica	+70ºC
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRAS DESLIZANTES & FRONTAL
Termostato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar as prateleiras no interior da vitrine?
Sim, esta vitrine vem equipada com três prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe personalizar o espaço de exposição de acordo com o tamanho e tipo dos produtos.

2. Qual é o tipo de aquecimento utilizado neste equipamento?
O equipamento utiliza aquecimento seco, ideal para manter a temperatura de diversos alimentos pré-cozinhados, evitando a perda de qualidade e textura ao longo do tempo.

3. É fácil de instalar e usar?
Com a sua instalação PLUG-IN, esta vitrine é extremamente simples de instalar, bastando ligá-la à corrente. O termostato de grande dimensão e alto brilho facilita o controlo da temperatura.

4. Quais são as especificações do vidro?

O expositor é construído com vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico, garantindo isolamento superior e máxima visibilidade dos produtos expostos sem perdas térmicas significativas.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiariam mais com este expositor?

É perfeita para pastelarias, cafeterias, restaurantes, buffets e qualquer estabelecimento do setor de restauração que necessite de manter alimentos quentes visíveis e prontos a servir de forma eficiente.