

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

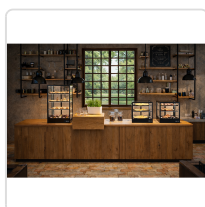
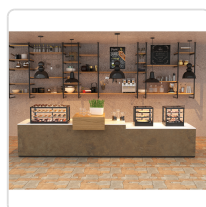
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.*

Vitrine de Quentes INTEGRA-C SELF SM IN120-90CA

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-90CA	Modelo:	SLIN120-90CA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921781
Peso:	155 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in120-90ca.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in120-90ca-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in120-90ca.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-90CA
EAN	8436630921781

Descricao Resumida

Expositor térmico elegante e eficiente para manutenção de alimentos quentes. Com 3 prateleiras ajustáveis e vidro duplo temperado para máxima visibilidade e conservação de temperatura.

Descricao Completa

Expositor de quentes profissional — Expositor Térmico — Principais Vantagens

Este expositor térmico combina estética sofisticada com funcionalidade avançada, sendo ideal para manter os seus alimentos quentes e prontos a servir. Concebido com portas deslizantes traseiras e uma frente elegante dotada de três prateleiras ajustáveis, oferece máxima visibilidade e fácil acesso aos produtos. A sua concepção robusta e o sistema de aquecimento a seco garantem a conservação ideal da temperatura, crucial para a qualidade dos produtos alimentares em qualquer ambiente de restauração.

Assegura uma apresentação impecável e atraente dos seus pratos quentes, incentivando as vendas por impulso. A construção de alta qualidade e o vidro duplo temperado de baixa emissividade não só preservam a temperatura como também minimizam o consumo de energia, traduzindo-se numa operação mais eficiente e económica para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Um aparelho como este é indispensável para negócios como padarias, pastelarias, serviços de catering, buffets de hotel, cafeterias e restaurantes com secções de take-away. Permite manter snacks, salgados, pratos pré-cozinhados e outras iguarias quentes, garantindo que chegam ao seu cliente na temperatura de consumo ideal. A versatilidade das prateleiras ajustáveis adapta-se a diferentes tipos e tamanhos de produtos, otimizando o espaço de exposição e a oferta ao público.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	155 kg
Potência	1.060 W
Tensão	230 V - 50/60 Hz
Intervalo de Temperatura	+70 °C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRA DESLIZANTE E FRONTAL
Termostato	B4U Tátil de grandes dimensões e alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a principal função deste expositor?

A principal função deste expositor é manter os alimentos quentes, garantindo que a comida permanece na temperatura ideal para consumo, o que é essencial em ambientes de self-service ou take-away.

É fácil de limpar e fazer a manutenção?

Sim, o design otimizado com portas deslizantes traseiras facilita o acesso para limpeza diária e manutenção regular, assegurando que o equipamento se mantém higiénico e operacional com mínimo esforço.

Posso ajustar as prateleiras para diferentes tipos de produtos?

Sim, o expositor integra três prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno para acomodar uma variedade de produtos de diferentes tamanhos e formatos, maximizando a sua versatilidade de uso.

Quais são os benefícios do vidro duplo temperado?

O vidro duplo temperado de baixa emissividade oferece excelente isolamento térmico, reduzindo a perda de calor e contribuindo para a eficiência energética do equipamento, além de prolongar a vida útil dos produtos expostos.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. Graças à sua robustez e à instalação PLUG-IN, esta vitrine foi concebida para um uso contínuo e intensivo, sendo perfeitamente adequada para as exigências de cozinhas e estabelecimentos profissionais.