

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine de Quentes de Bancada com 3 Prateleiras, +70°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN60-90C-B	<b>Modelo:</b>	SLIN60-90C-B
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921972
<b>Peso:</b>	75 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Imagens**

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

**Importado em**

20/05/2026

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**Estado Optimização**

pending

**Marca**

SAYL

**Modelo**

SLIN60-90C-B

**EAN**

8436630921972

## Descricao Resumida

Vitrine de quentes de bancada em preto, com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras. Ideal para exposição de alimentos quentes a +70°C.

## Descricao Completa

Esta vitrine de exposição aquecida é a solução ideal para manter os seus produtos quentes e visíveis. Concebida para colocação em bancadas, oferece uma preservação eficiente da temperatura e uma apresentação convidativa para pastelarias, cafés, ou buffets que necessitem de manter alimentos à temperatura de serviço. A sua construção robusta e design moderno integram-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional, valorizando a oferta ao cliente.

### **vitrine de quentes — Exposição Aquecida — Principais Vantagens**

Com as suas três prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras, esta vitrine maximiza a capacidade de exposição e facilita o acesso do pessoal. O aquecimento uniforme garante que os alimentos permaneçam quentes e frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício e otimizando a rentabilidade. O vidro temperado de baixa emissividade assegura uma excelente visibilidade e eficiência energética, enquanto o seu robusto termóstato de alta luminosidade permite um controlo preciso da temperatura.

### **Aplicações Profissionais**

Esta vitrine aquecida de bancada é perfeita para padarias, pastelarias, serviços de catering, restaurantes e buffets. É especialmente útil para manter snacks, salgados, bolos ou outros produtos alimentares pré-preparados à temperatura ideal, prontos para consumo imediato. O seu design compacto e a facilidade de instalação (plug-in) tornam-na uma escolha versátil para espaços com requisitos de exposição de produtos quentes, seja em cozinhas profissionais, lojas de conveniência ou refeitórios.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	75 kg
Potência	730W
Voltagem	230V-50/60HZ
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	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine aquecida?

Esta vitrine é ideal para manter e expor produtos que necessitem de ser conservados quentes, como salgados, bolos, croissants ou outros itens de pastelaria e refeições rápidas.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, o design da vitrine com portas deslizantes traseiras e os materiais utilizados facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

### Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com um termóstato de alta precisão que permite controlar e ajustar a temperatura até +70°C, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

**Quantas prateleiras vêm incluídas e são ajustáveis?**

A vitrine inclui três prateleiras que podem ser ajustadas em altura, permitindo adaptar o espaço interno à exposição de diferentes tipos e tamanhos de produtos.

**A vitrine requer alguma instalação especial?**

Não, o equipamento é do tipo "PLUG-IN", o que significa que é de fácil instalação e está pronto a usar, bastando ligá-lo a uma tomada elétrica convencional.