

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

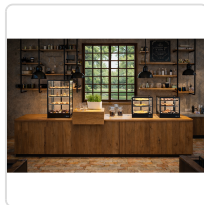
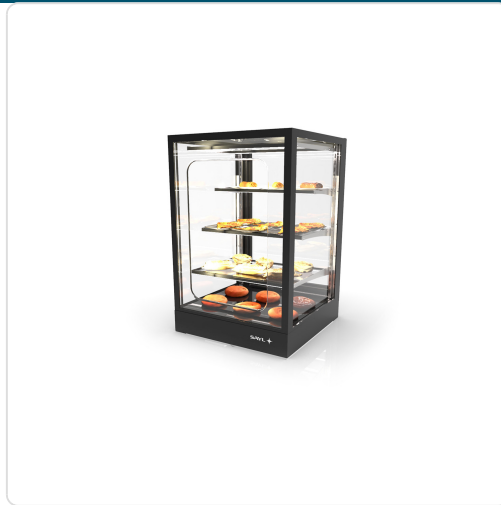


Vitrine Expositora de Quentes IN60-90CG

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-90CG	Modelo:	SLIN60-90CG
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921965
Peso:	75 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-grabgo-sobrebarra-in60-90cg.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-grabgo-sobrebarra-in60-90cg-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-grabgo-sobrebarra-in60-90cg.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60-90CG
EAN	8436630921965

Descricao Resumida

Vitrine expositora de quentes com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras, ideal para manter e exibir alimentos à temperatura de serviço.

Descricao Completa

Vitrine de Quentes — Destaque e Conservação impecáveis

Potencie a apresentação dos seus produtos com esta vitrine expositora de quentes, ideal para pastelarias, snack-bares e serviços de catering. O seu design elegante, com portas deslizantes traseiras e iluminação otimizada, garante a máxima visibilidade e facilidade de acesso. Mantenha os seus alimentos na temperatura ideal, prontos a servir e com um aspeto sempre convidativo para os seus clientes.

Este expositor aquecido é uma solução prática para manter salgados, sandes e outras iguarias quentes, preservando as suas qualidades e sabor. A temperatura constante e o vidro duplo temperado asseguram que os produtos se mantêm apetitosos durante mais tempo. A estrutura robusta e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e higiene para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, cafés, restaurantes, hotéis e lojas de conveniência que necessitam de manter e exibir

alimentos quentes. A sua construção compacta permite uma fácil integração em qualquer balcão ou linha de buffet, otimizando o espaço e a eficiência do serviço.

A funcionalidade intuitiva e a manutenção simplificada tornam-no uma escolha sensata para ambientes com alta rotatividade de clientes. Melhore a experiência de compra, apresentando os seus produtos de forma atraente e mantendo-os na temperatura ideal, o que é crucial para garantir a satisfação do consumidor e impulsionar as vendas.

Características Técnicas

Peso	75 kg
Potência	1.060 W
Voltagem	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	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	B4U Tátil, de grandes dimensões e alto brilho

Perguntas Frequentes

Esta vitrine é adequada para quais tipos de alimentos?

É ideal para uma variedade de alimentos quentes, como salgados, pastelaria, sandes e pratos de take-away, mantendo-os na temperatura de serviço e prontos para consumo imediato. A faixa de temperatura de +70°C garante a segurança alimentar e a qualidade dos itens.

Como é feita a instalação desta vitrine?

A instalação é do tipo PLUG-IN, o que significa que é um equipamento de fácil ligação e utilização, não exigindo instalações complexas. Basta ligar à corrente elétrica, tornando-o prático para diversos ambientes comerciais.

Quantas prateleiras possui e são ajustáveis?

A vitrine de quentes vem equipada com 3 prateleiras ajustáveis. Esta característica proporciona

flexibilidade para organizar e exibir produtos de diferentes tamanhos e formatos, otimizando o espaço interior conforme as suas necessidades.

Qual a vantagem do vidro duplo temperado de baixa emissividade?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade oferece excelente isolamento térmico, o que ajuda a manter a temperatura interna constante e a reduzir o consumo energético. Além disso, o vidro temperado aumenta a segurança e a resistência a impactos, garantindo maior durabilidade ao equipamento.

Este equipamento tem controlo de temperatura?

Sim, o aparelho possui um termóstato tátil B4U de grandes dimensões e alto brilho, que permite um controlo preciso e fácil da temperatura interna. Este sistema de controlo garante que os seus produtos se mantêm sempre na condição térmica ideal.