

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Quente Expositora 3 Prateleiras +70°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLIN120-90C-B	<b>Modelo:</b>	SLIN120-90C-B
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921941
<b>Peso:</b>	150 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c-b-black-.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c-b-black-.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c-b-black-1-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c-b-black-1-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c-b-black-.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-90c-b-black-.png</a> , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLIN120-90C-B
<b>EAN</b>	8436630921941

## Descricao Resumida

Vitrine de exposição quente para balcão, ideal para pastelaria e salgados. 3 prateleiras ajustáveis, temperatura até +70°C. Design elegante e eficiente.

## Descricao Completa

Concebida para o setor profissional de restauração e hotelaria, esta vitrine de exposição de quentes mantém os seus produtos na temperatura ideal, garantindo frescura e apetosidade. Com um design elegante e uma visibilidade maximizada, este equipamento é a solução perfeita para realçar a sua oferta de pastelaria, salgados ou outras iguarias quentes, incentivando a compra por impulso.

### **vitrine quente comercial — Expositor de Balcão — Principais Vantagens**

A vitrine aquecida oferece uma retenção de calor excepcional, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e saborosos por mais tempo. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para os funcionários, otimizando o reabastecimento e a limpeza. A sua estrutura robusta e o vidro temperado com baixa emissividade garantem durabilidade e eficiência energética, enquanto o termóstato tátil de alta luminosidade permite um controlo preciso da temperatura.

### **Aplicações Profissionais**

Ideal para pastelarias, cafés, padarias, e estabelecimentos de restauração rápida, esta vitrine de balcão é versátil e adapta-se a diversas necessidades de exposição. É perfeita para manter quentes e visíveis croissants, empadas, pães de queijo, e outros petiscos, maximizando a sua atratividade para os clientes. A sua instalação "PLUG-IN" simplifica o posicionamento e a ativação em qualquer ambiente comercial.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	150 kg
Potência	1560 W
Voltagem	230 V-50/60 HZ
Intervalo de Temperatura	até +70°C
Prateleiras	3, ajustáveis
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Vidro duplo temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras
Termóstato	B4U Tátil de alta luminosidade

### Perguntas Frequentes

#### Qual é o consumo energético desta vitrine?

Com uma potência de 1560W, esta vitrine foi concebida para um funcionamento eficiente, mantendo os seus produtos aquecidos com um consumo razoável para o desempenho oferecido.

#### É fácil limpar o equipamento?

Sim, o design com portas deslizantes traseiras e os materiais de alta qualidade facilitam a limpeza diária, essencial para manter a higiene e a boa apresentação dos produtos.

#### Posso ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Sim, a vitrine inclui 3 prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno às dimensões e tipo dos produtos que deseja expor.

#### Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?

Absolutamente. O seu intervalo de temperatura de até +70°C e a excelente visibilidade tornam-na

ideal para manter e expor pães, bolos e salgados frescos e quentes.

**Que tipo de vidro é utilizado na construção da vitrine?**

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico, o que contribui para uma melhor isolamento térmico e segurança no manuseio.