

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

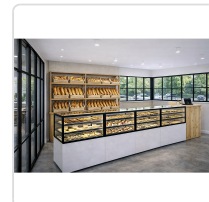


Vitrine Aquecida de Exposição Inteira para Grab&Go 600x600x1100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-110CG	Modelo:	SLIN60/50-110CG
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925963
Peso:	90 kg	Dimensões:	600 x 600 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h60-in60-50-110cg.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h60-in60-50-110cg-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h60-in60-50-110cg.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h60-in60-50-110cg-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h60-in60-50-110cg-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-110CG
EAN	8436630925963

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de exposição com dimensões de 600x600x1100mm, temperatura máxima de +70°C e iluminação LED para visibilidade superior.

Descricao Completa

vitrine aquecida profissional — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida profissional foi concebida para realçar a apresentação dos seus produtos e manter a temperatura ideal para consumo imediato. O seu design com vidro de alta qualidade assegura que a visibilidade seja sempre perfeita, independentemente das condições de temperatura e humidade do ambiente, um fator crucial para qualquer estabelecimento de restauração. A iluminação LED dupla em cada nível proporciona um destaque sem sombras indesejáveis, tornando cada artigo ainda mais apetecível.

Com prateleiras ajustáveis em vidro temperado, o equipamento oferece flexibilidade máxima para organizar o espaço interno, permitindo-lhe expor uma maior variedade de produtos. A mobilidade facilitada por rodas com travão integrado confere a esta montra de aquecimento uma funcionalidade

superior, adaptando-se facilmente a diferentes layouts e necessidades do seu espaço comercial. A característica "Grab&Go" com acesso frontal simplifica a experiência do cliente e otimiza o fluxo de serviço numa cafetaria movimentada.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, como pastelarias, cafés, snack-bares e buffets, onde a manutenção da temperatura e a visibilidade dos alimentos são essenciais. É perfeito para expor bolos, salgados, sanduíches e outros produtos quentes, garantindo que cheguem aos seus clientes na condição perfeita. A flexibilidade do equipamento permite a sua utilização em diversas configurações, desde balcões de atendimento a áreas de self-service.

A construção robusta e os materiais de qualidade superior asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, características fundamentais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A eficiência energética e a capacidade de manter uma temperatura constante de +70°C tornam-no uma solução rentável e fiável para manter os seus produtos sempre prontos a servir, aumentando a satisfação do cliente e as vendas no seu estabelecimento.

Características Técnicas

Dimensões	600x600x1100mm
Temperatura	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	530W
Peso	90KG
Altura da área de vidro	515mm
Nº de prateleiras	2 unidades
Peso Total	110 kg
Potência Total	1530W
Gama de Temperatura	+70°C
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar as prateleiras?

Sim, as prateleiras no interior da vitrine são ajustáveis em altura, permitindo uma flexibilidade máxima na organização dos produtos expostos. Foram concebidas em vidro temperado para garantir durabilidade e segurança.

2. Qual a temperatura máxima que a vitrine atinge?

A vitrine tem uma temperatura máxima de operação de +70°C, ideal para manter alimentos quentes e prontos para consumo, sem comprometer a sua qualidade. Esta temperatura é constante para uma performance fiável.

3. É fácil mover a vitrine no estabelecimento?

Sim, o equipamento inclui rodas com sistema de travagem, facilitando o seu posicionamento e movimentação dentro do seu espaço. Os travões asseguram que a vitrine permaneça estável e segura uma vez no local desejado.

4. Como é a visibilidade dos produtos no interior?

A vitrine foi construída com câmara de vidro de alta qualidade e possui iluminação LED dupla em cada nível para garantir uma visibilidade perfeita. Os produtos são realçados sem sombras indesejáveis, convidando à compra por parte do cliente.

5. A vitrine requer alguma instalação especial?

Este modelo é de instalação "PLUG-IN", o que significa que é de fácil ligação à rede elétrica, sem necessidade de instalações complexas. Basta ligar à tomada e está pronto a usar, ideal para uma rápida implementação.