

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

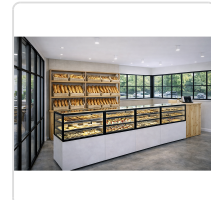


Vitrine Aquecida Profissional Integra IN100/50-140C

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/50-140C	Modelo:	SLIN100/50-140C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925895
Peso:	145 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 1400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140c-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140c-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/50-140C
EAN	8436630925895

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional com visão perfeita, LEDs duplos e prateleiras ajustáveis. Ideal para padarias, pastelarias e cafeterias.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta montra aquecida destaca-se pela sua construção robusta e design elegante, concebida para expor os seus produtos com máxima visibilidade e temperatura ideal. Ideal para pastelarias, cafeterias e estabelecimentos similares, garante que os alimentos se mantenham quentes e apetitosos, cativando a atenção dos seus clientes. A iluminação LED dupla em cada altura assegura uma apresentação sem sombras indesejáveis, realçando as cores e texturas dos produtos expostos. A flexibilidade é um dos seus pontos fortes, com prateleiras ajustáveis que permitem otimizar o espaço interior de acordo com as suas necessidades específicas.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é a solução perfeita para uma variedade de negócios no setor da restauração e hotelaria. É amplamente utilizado em restaurantes, cozinhas profissionais, padarias, e cafeterias para manter quentes e exibir bolos, salgados, tapas e outros produtos que exigem uma temperatura constante. As suas rodas com travões incluídos facilitam a movimentação e posicionamento, adaptando-se a diferentes layouts e necessidades operacionais. A qualidade dos materiais e a eficiência energética contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões	1000x600x1400mm
Temperatura	+70°C
Tensão	230V- 50/60Hz
Potência	1.050W
Peso	145kg
Número de Prateleiras	2 unidades
Tipo de Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro duplo temperado de baixa emissividade térmica
Tipo de Porta	Portas de correr traseiras
Termostato	B4U Touch B4U, de grandes dimensões e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que esta vitrine atinge?

Este equipamento foi concebido para manter uma temperatura máxima de +70°C, ideal para conservar a qualidade e o calor dos seus produtos.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine está equipada com grandes prateleiras reguláveis em vidro temperado, permitindo adaptar o espaço interior à dimensão dos seus produtos.

A vitrine possui iluminação interna?

Sim, dispõe de LEDs duplos em cada altura, garantindo uma iluminação perfeita do produto sem criar sombras indesejáveis.

Este modelo é fácil de mover?

Sim, esta vitrine inclui rodas com travões, o que facilita consideravelmente o seu transporte e

posicionamento no seu estabelecimento.

É fácil visualizar os produtos dentro da vitrine?

Absolutamente. A vitrine é construída com câmara de vidro de alta qualidade para assegurar uma visibilidade perfeita, mesmo em condições exigentes de temperatura e humidade.