

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

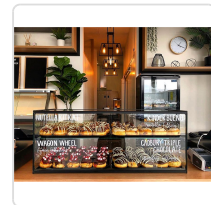
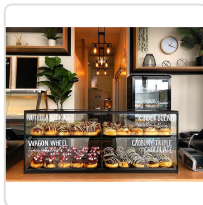


Vitrine Neutra Profissional Vidro Temperado 555mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLEP36S	Modelo:	SLEP36S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920845
Peso:	20 kg	Dimensões:	555 x 390 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ	<p>Q: O que é uma vitrine neutra? A: Uma vitrine neutra é um equipamento expositor projetado para manter produtos à temperatura ambiente, sem refrigeração ou aquecimento. É ideal para apresentar pastelaria, pães, salgados ou doces que não necessitam de controlo específico de temperatura., Q: Para que tipo de estabelecimentos é esta vitrine recomendada? A: Esta vitrine é perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, restaurantes e outros estabelecimentos do setor da hotelaria. Facilita a exposição apelativa de diversos produtos, aumentando as vendas por impulso., Q: Quais são as vantagens do vidro temperado nesta vitrine? A: O vidro temperado oferece maior resistência a impactos e variações de temperatura em comparação com o vidro comum. Em caso de quebra, fragmenta-se em pequenos pedaços menos cortantes, garantindo mais segurança no ambiente de trabalho., Q: Qual a importância da base em aço inoxidável? A: A base em aço inoxidável confere à vitrine uma grande durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar a limpeza e manutenção. É um material higiénico e robusto, essencial para o uso profissional contínuo., Q: Esta vitrine necessita de alguma instalação especial? A: Não, esta vitrine neutra foi concebida para ser um equipamento plug-in, ou seja, de instalação simples e imediata. Basta posicioná-la no balcão e está pronta para uso, sem necessidade de montagens complexas.</p>
Tags	<p>vitrine neutra, expositor de balcão, display de pastelaria, vitrine alimentos, showcase doces, equipamento bar, vitrine cafetaria, vitrine inox, expositor gastronómico, vitrine profissional, montra neutra, vidro temperado, exposição de pão, equipamento de restauração, vitrine 555mm</p>
Imagens	<p>https://gnumneplpymgjztklcb.supabase.co/storage/v1/object/public/product-images/e0ce0881-e0ba-4e48-9bc4-783eeb3bee44/558a1534-7112-4b02-b52a-e094d11d9f3e/vitrine-neutra-ep36s.jpg, https://gnumneplpymgjztklcb.supabase.co/storage/v1/object/public/product-images/e0ce0881-e0ba-4e48-9bc4-783eeb3bee44/558a1534-7112-4b02-b52a-e094d11d9f3e/vitrine-neutra-ep36s-vista.jpg, https://gnumneplpymgjztklcb.supabase.co/storage/v1/object/public/product-images/e0ce0881-e0ba-4e48-9bc4-783eeb3bee44/558a1534-7112-4b02-b52a-e094d11d9f3e/vitrine-neutra-ep36s-detalle-2.png, https://gnumneplpymgjztklcb.supabase.co/storage/v1/object/public/product-images/e0ce0881-e0ba-4e48-9bc4-783eeb3bee44/558a1534-7112-4b02-b52a-e094d11d9f3e/vitrine-neutra-ep36s-detalle-3.jpg</p>
SEO Slug	vitrine-neutra-profissional-expositora-balcao
Importado em	20/05/2026
Focus Keyword	vitrine neutra, expositor balcão, vitrine profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Meta Title SEO	Vitrine Neutra Profissional Expositora – Comprar Preço
WooCommerce ID	39231
Alt Text Imagens	<p>Vitrine Neutra Profissional Expositora Vidro Temperado 555mm — vista 1 Vitrine Neutra Profissional Expositora Vidro Temperado 555mm — vista 2 Vitrine Neutra Profissional Expositora Vidro Temperado 555mm — vista 3 Vitrine Neutra Profissional Expositora Vidro Temperado 555mm — vista 4</p>
Título Otimizado	Vitrine Neutra Profissional Expositora Vidro Temperado 555mm

Estado Otimização	optimized
Meta Description SEO	Invista nesta vitrine neutra profissional para o seu restaurante ou pastelaria. Uma solução elegante para expor produtos com vidro temperado e base em inox.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Neutras
Upsells (SKU Título)	SLV4-NE,SLSK4-NE,SLVTLG4-NE
Uso Profissional - Dicas	O posicionamento estratégico da vitrine no balcão de atendimento é crucial para maximizar as vendas por impulso; assegure que os produtos mais rentáveis ou visualmente apelativos estejam ao nível dos olhos do cliente., Utilize a iluminação ambiente de forma inteligente para realçar os produtos expostos. Embora a vitrine seja neutra, uma boa iluminação pode fazer a diferença na percepção de frescura e qualidade., Mantenha a vitrine impecavelmente limpa. O vidro temperado e o aço inoxidável facilitam a higienização, mas a limpeza diária é fundamental para transmitir confiança e qualidade ao cliente, evitando manchas e dedadas., Apesar de ser neutra, a rotação de stock é vital. Garanta que os produtos são repostos regularmente e que os mais antigos são vendidos primeiro, mantendo sempre a aparência de frescura e a qualidade percebida.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria/Padeiro Chefe, Gerente de F&B (Food & Beverage), Comprador HORECA, Proprietário de Cafeteria/Padaria
Cross-sells (SKU Título)	SLEP30M
Descrição Curta Otimizada	Vitrine neutra profissional com vidro temperado e base em inox, ideal para exposição de alimentos em restaurantes e pastelarias. Dimensões: 555x390x375mm.

Descrição Otimizada (1/2)

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">vitrine neutra — Expositor de Balcão — Principais Vantagens</h3><p>Concebida para a sua pastelaria, cafetaria ou restaurante, esta vitrine neutra oferece uma solução elegante e funcional para a exibição de produtos à temperatura ambiente. O seu design robusto, com vidro temperado, garante a segurança e durabilidade necessárias para o uso intensivo em ambientes comerciais. Desta forma, os seus clientes poderão apreciar a qualidade dos seus produtos com total visibilidade, enquanto a base em aço inoxidável assegura uma apresentação higiénica e apelativa.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Aplicações Profissionais</h3><p>Este expositor é ideal para estabelecimentos que necessitam de apresentar produtos alimentares que não requerem refrigeração ou aquecimento, como pães, bolos, sanduíches e outros artigos de charcutaria. A sua versatilidade permite que seja utilizada em balcões de atendimento, áreas de self-service ou como um complemento para vitrines refrigeradas, otimizando o espaço e diversificando a oferta exposta. É a escolha perfeita para realçar a sua montra e impulsionar as vendas por impulso.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Características Técnicas</h3><table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Dimensões (LxPxA)</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">555x390x375mm</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Temperatura Máxima</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Neutra</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Peso</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">20 kg</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Prateleiras</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Tipo de Produto</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Neutra</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Instalação</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">PLUG-IN</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Tipo de Vidro</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Temperado</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Tipo de Porta</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Corrediças traseiras</td></tr></table><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Perguntas Frequentes</h3><p>P: Para que tipo de produtos é mais indicada esta vitrine?</p><p>R: Esta vitrine é ideal para a exposição de produtos que não necessitam de controlo de temperatura, como bolos, doces, pães, salgados e outros artigos de padaria e pastelaria.</p><p>P: Qual a importância do vidro temperado na vitrine?</p><p>R: O vidro temperado oferece maior resistência a impactos e mudanças de temperatura, garantindo a segurança e durabilidade do equipamento, além de proteger os produtos expostos.</p><p>P: Esta vitrine requer alguma instalação especial?</p><p>R: Não, este modelo possui instalação PLUG-IN, o que significa que é facilmente conectável à corrente elétrica sem necessidade de procedimentos complexos.</p><p>P: Como devo limpar e manter a vitrine neutra?</p><p>R: Recomenda-se a limpeza regular com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. A base em aço inoxidável facilita a higienização, contribuindo para a manutenção da estética e higiene.</p><p>P: Posso combinar esta vitrine com outros equipamentos de exposição?</p><p>R: Sim, o seu design versátil e dimensões compactas permitem que seja integrada harmoniosamente com outros expositores refrigerados ou aquecidos, criando uma área de exposição completa e apelativa.</p></div><div class="product-faq" style="margin-top:24px; margin-bottom:22px;"><h3 style="margin:0 0 12px; font-size:18px; font-weight:700; color:#00526d; border-bottom:2px solid #00526d;">Perguntas Frequentes</h3><p>P: Para que tipo de produtos é mais indicada esta vitrine?</p><p>R: Esta vitrine é ideal para a exposição de produtos que não necessitam de controlo de temperatura, como bolos, doces, pães, salgados e outros artigos de padaria e pastelaria.</p><p>P: Qual a importância do vidro temperado na vitrine?</p><p>R: O vidro temperado oferece maior resistência a impactos e mudanças de temperatura, garantindo a segurança e durabilidade do equipamento, além de proteger os produtos expostos.</p><p>P: Esta vitrine requer alguma instalação especial?</p><p>R: Não, este modelo possui instalação PLUG-IN, o que significa que é facilmente conectável à corrente elétrica sem necessidade de procedimentos complexos.</p><p>P: Como devo limpar e manter a vitrine neutra?</p><p>R: Recomenda-se a limpeza regular com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. A base em aço inoxidável facilita a higienização, contribuindo para a manutenção da estética e higiene.</p><p>P: Posso combinar esta vitrine com outros equipamentos de exposição?</p><p>R: Sim, o seu design versátil e dimensões compactas permitem que seja integrada harmoniosamente com outros expositores refrigerados ou aquecidos, criando uma área de exposição completa e apelativa.</p></div>

Uso Profissional - Casos de Uso

Padarias e Pastelarias de Bairro: Em padarias e pastelarias, a vitrine neutra é utilizada para expor pães artesanais, croissants, bolos secos e especialidades regionais como pastéis de nata ou broas. A visibilidade total do vidro temperado permite que os clientes escolham facilmente, enquanto a facilidade de acesso através das portas de correr traseiras agiliza o serviço durante os períodos de maior afluência matinal e ao fim da tarde, mantendo a frescura visual dos produtos., Cafetarias e Restaurantes com Serviço de Almoço Rápido: Em cafetarias, este expositor é ideal para sanduíches frias, wraps, tostas preparadas no dia e saladas de fruta embaladas que não exijam refrigeração constante. A sua colocação estratégica no balcão de atendimento fomenta a venda cruzada e de impulso, complementando o pedido principal do cliente. A base em aço inoxidável facilita a manutenção da higiene, um fator crítico em ambientes de elevado tráfego e manipulação de alimentos., Hotéis com Pequeno-Almoço Buffet ou Bar de Apoio: No contexto hoteleiro, a vitrine neutra pode ser integrada no buffet de pequeno-almoço para a exposição de sortidos de pão, bolos caseiros, fatias de bolo ou compotas em frascos individuais. No bar de apoio, é eficaz para expor snacks pré-embalados ou artigos de charcutaria que não necessitam de frio, oferecendo uma alternativa rápida e visível para os hóspedes, otimizando o serviço e a rentabilidade do espaço, sem o consumo energético de equipamentos refrigerados.

Uso Profissional - Introdução

A vitrine neutra profissional de 555mm é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA em Portugal que procure aliar a exposição apelativa de produtos à otimização do espaço e à eficiência operacional. Projetada para manter produtos à temperatura ambiente, sem refrigeração ou aquecimento, esta vitrine permite realçar a qualidade de pastelaria, padaria e outros produtos não perecíveis, impulsionando vendas por impulso e garantindo uma apresentação higiénica e profissional, crucial para a perceção de valor por parte do cliente final e para a gestão eficaz do stock em balcão.

Marca

SAYL

Modelo

SLEP36S

EAN

8436630920845

Descricao Resumida

Vitrine neutra profissional com vidro temperado e base em inox, ideal para exposição de alimentos em restaurantes e pastelarias, ideal para balcão.

Descricao Completa

vitrine neutra profissional — Expositor de Balcão – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a apresentação dos seus produtos em qualquer pastelaria, cafetaria ou restaurante, esta montra neutra oferece uma solução elegante e funcional. O seu vidro temperado proporciona segurança e durabilidade excepcionais, essenciais para o uso diário em ambientes comerciais. Desta forma, os seus clientes podem apreciar a qualidade dos seus artigos com total visibilidade, enquanto a base em aço inoxidável garante uma apresentação higiénica e apelativa.

Aplicações Profissionais

Este expositor é ideal para estabelecimentos que necessitam de apresentar produtos alimentares que não requerem refrigeração ou aquecimento, como pães, bolos, sanduíches e outros artigos de padaria. A sua versatilidade permite que seja utilizada em balcões de atendimento, áreas de self-service ou como um complemento para displays refrigerados, otimizando o espaço e diversificando a oferta exposta. É a escolha perfeita para realçar a sua montra e impulsionar as vendas por impulso.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	555x390x375mm
Peso	20 kg
Prateleiras	1
Temperatura Máxima	Neutra
Tipo de Produto	Neutra
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Corrediças traseiras
Instalação	Plug-in

Perguntas Frequentes

Q: O que é uma vitrine neutra?

A: Uma vitrine neutra é um equipamento expositor projetado para manter produtos à temperatura ambiente, sem refrigeração ou aquecimento. É ideal para apresentar pastelaria, pães, salgados ou doces que não necessitam de controlo específico de temperatura.

Q: Para que tipo de estabelecimentos é esta montra recomendada?

A: Esta vitrine é perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, restaurantes e outros estabelecimentos do setor da hotelaria. Facilita a exposição apelativa de diversos produtos, aumentando as vendas por impulso.

Q: Quais são as vantagens do vidro temperado nesta vitrine?

A: O vidro temperado oferece maior resistência a impactos e variações de temperatura em

comparação com o vidro comum. Em caso de quebra, fragmenta-se em pequenos pedaços menos cortantes, garantindo mais segurança no ambiente de trabalho.

Q: Qual a importância da base em aço inoxidável?

A: A base em aço inoxidável confere à vitrine uma grande durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar a limpeza e manutenção. É um material higiênico e robusto, essencial para o uso profissional contínuo.

Q: Esta vitrine necessita de alguma instalação especial?

A: Não, esta vitrine neutra foi concebida para ser um equipamento plug-in, ou seja, de instalação simples e imediata. Basta posicioná-la no balcão e está pronta para uso, sem necessidade de montagens complexas.