

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Expositora Neutra de Balcão 1190x380x170mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLES6	<b>Modelo:</b>	SLES6
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921040
<b>Peso:</b>	12 kg	<b>Dimensões:</b>	1190 x 380 x 170 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-curv-simply-es6.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-curv-simply-es6.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	39247

<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLES6
<b>EAN</b>	8436630921040

## Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra de balcão com 1190mm de comprimento, ideal para pastelaria e salgados. Base em aço inoxidável, portas deslizantes traseiras e opção de iluminação LED.

## Descricao Completa

### Vitrine Neutra — Principais Vantagens

Esta vitrina expositora neutra de balcão é ideal para realçar a apresentação de produtos que não necessitam de controlo de temperatura, como pastelaria seca, pão ou salgados. O seu design otimizado garante máxima visibilidade e aproveitamento de espaço, tornando-a perfeita para qualquer estabelecimento de restauração. Construída com base em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes profissionais.

Com possibilidade de incorporar iluminação LED de última geração, os seus produtos serão sempre exibidos da melhor forma, captando a atenção dos seus clientes. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição, mantendo a higiene e a frescura dos itens expostos de forma prática e eficiente. É uma solução versátil para otimizar o seu balcão e impulsionar as suas vendas.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, padarias, cafés, snack-bares e hotéis que procuram uma solução elegante e funcional para a exposição de alimentos à temperatura ambiente. A sua dimensão compacta permite a integração fácil em diferentes balcões, enquanto o vidro temperado assegura a robustez e a segurança necessárias para um uso comercial intensivo. É o móvel ideal para apresentar doces, sanduíches ou outros artigos que mereçam destaque no seu ponto de venda.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1190x380x170mm
Temperatura	Neutra
Peso	12 kg
Número de Prateleiras	0
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Instalação	Plug-in
Base	Aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### Para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine?

É perfeita para a exposição de produtos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, como pão, pastelaria seca, salgados, bolachas ou outros artigos de take-away.

### É possível adicionar iluminação LED a este equipamento?

Sim, esta vitrine permite a incorporação de iluminação LED de última geração, que pode ser adicionada para realçar a apresentação dos seus produtos e potenciar o seu apelo visual.

### Quais os principais benefícios do aço inoxidável na base?

A base em aço inoxidável garante uma maior durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais de restauração.

### As portas deslizantes traseiras são fáceis de manusear?

Sim, as portas deslizantes na parte traseira foram concebidas para proporcionar um acesso prático e sem esforço, otimizando o reabastecimento e a limpeza diária por parte da sua equipa.

### Esta vitrine é adequada para todos os tipos de estabelecimentos comerciais?

Devido ao seu design versátil e dimensões compactas, adapta-se perfeitamente a diversos contextos comerciais, desde pequenos cafés e pastelarias a grandes espaços de restauração e hotelaria.