

# 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

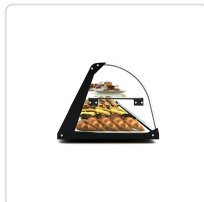
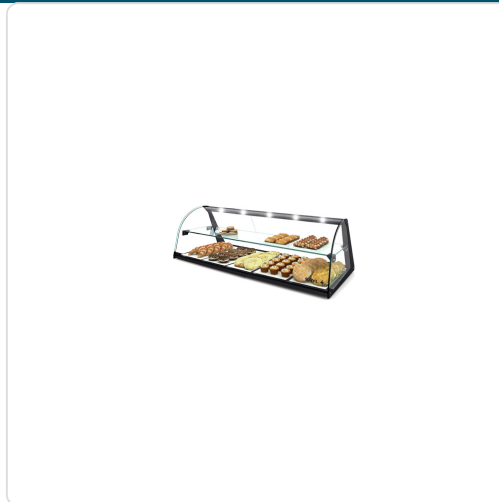


## Vitrine Expositora Neutra E24L LED 840x380x290mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLE24L	<b>Modelo:</b>	SLE24L
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921002
<b>Peso:</b>	20 kg	<b>Dimensões:</b>	840 x 380 x 290 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-curv-4b-2p-led-desmontado-e24l.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-curv-4b-2p-led-desmontado-e24l.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-curv-4b-2p-led-desmontado-e24l-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-curv-4b-2p-led-desmontado-e24l-1.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	39253
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLE24L
<b>EAN</b>	8436630921002

## Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra compacta com iluminação LED. Ideal para pastelaria e produtos à temperatura ambiente em restauração profissional.

## Descricao Completa

### Vitrine neutra LED — Vitrine Expositora Neutra — Principais Vantagens

Concebida para realçar a apresentação dos seus produtos, esta vitrine neutra destaca-se pela sua eficiência na otimização do espaço de exposição. A inclusão de iluminação LED de última geração assegura uma visibilidade superior, atraindo o olhar dos clientes para os artigos expostos. A base em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando este equipamento uma escolha higiénica e robusta para qualquer estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafeterias, snack-bares e outros negócios de restauração que necessitem de expor produtos à temperatura ambiente. Esta vitrine serve para apresentar bolos, sandes, pastelaria diversa ou outros artigos embalados que não requerem refrigeração ou aquecimento ativo. O seu design versátil adapta-se perfeitamente a balcões, buffets e áreas de self-service, proporcionando uma montra apelativa e funcional para os seus clientes.

## Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	840x380x290 mm
<b>Dimensões da Prateleira</b>	825x195 mm
<b>Voltagem</b>	230V- 50/60Hz
<b>Temperatura Máxima</b>	Neutra
<b>Potência</b>	20W
<b>Peso</b>	20 kg
<b>Iluminação</b>	LED
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Produto</b>	Neutro
<b>Instalação</b>	Plug-in
<b>Tipo de Vidro</b>	Temperado
<b>Tipo de Porta</b>	Deslizante Traseira

## Perguntas Frequentes

### **Qual a finalidade de uma vitrine neutra?**

Uma vitrine neutra destina-se à exposição de produtos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, mantendo-os à temperatura ambiente. É ideal para artigos de pastelaria, pão, sanduíches ou salgados, protegendo-os e apresentando-os de forma convidativa.

### **É possível ajustar a altura da prateleira nesta vitrine?**

A informação disponível não especifica se a prateleira é ajustável em altura. No entanto, o design é pensado para maximizar a área de exposição Standard, sendo um equipamento de dimensões compactas.

### **Como é feita a limpeza desta vitrine?**

Graças à sua base em aço inoxidável e vidro temperado, a limpeza é simples e eficaz. Recomenda-se o uso de produtos específicos para inox e vidro, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento.

### **A iluminação LED consome muita energia?**

Não, a iluminação LED é conhecida pela sua eficiência energética e longa vida útil, consumindo pouca eletricidade (20W) para uma excelente visibilidade. Contribui para um menor custo operacional.

**Esta vitrine é adequada para qual tipo de estabelecimento?**

É perfeita para qualquer estabelecimento de restauração que precise de expor produtos neutros, como cafés, padarias, confeitarias, lanchonetes e áreas de buffet, onde a apresentação é crucial para a decisão de compra do cliente.