

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

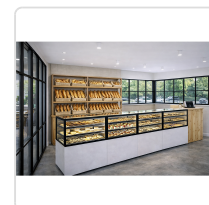
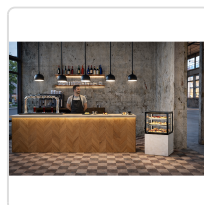
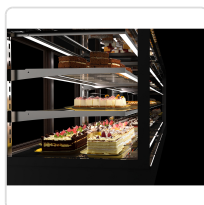


## Vitrine Aquecida Vertical Integra Calor Seco

### Informacoes do Produto

|        |                   |         |                   |
|--------|-------------------|---------|-------------------|
| SKU:   | SLIN100/50-140C-B | Modelo: | SLIN100/50-140C-B |
| Marca: | SAYL              | EAN:    | 8436630925918     |
| Peso:  | 145 kg            |         |                   |

### Imagens do Produto



## Especificacoes

|        |                   |
|--------|-------------------|
| Marca  | SAYL              |
| Modelo | SLIN100/50-140C-B |
| EAN    | 8436630925918     |
| Tipo   | Vitrine           |

## Descricao Resumida

Vitrine vertical aquecida a calor seco, perfeita para pastelarias, padarias e buffets, com portas de correr e 2 prateleiras ajustáveis.

## Descricao Completa

### Vitrine aquecida profissional — Vitrine Expositora — Vantagens Incomparáveis

A vitrine expositora profissional de calor seco da linha Integra foi concebida para realçar a apresentação dos seus produtos, mantendo-os à temperatura ideal. Com um design sofisticado e funcionalidades avançadas, esta unidade é perfeita para qualquer estabelecimento que procure impressionar os seus clientes e garantir a qualidade dos alimentos expostos. A sua construção robusta e tecnologia de aquecimento eficiente asseguram um desempenho consistente e uma longa durabilidade, representando um investimento vantajoso para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria, incluindo pastelarias, padarias, cafés, ou buffets que necessitem de manter produtos quentes e apetecíveis. É a solução perfeita para exibir bolos, salgados, rissóis e outras iguarias que exigem aquecimento constante, garantindo que chegam aos seus clientes com a textura e o sabor perfeitos. A versatilidade desta vitrine permite ainda a sua integração em diferentes conceitos de espaço, desde as lojas mais tradicionais às contemporâneas.

### Características Técnicas

|      |        |
|------|--------|
| Peso | 145 kg |
|------|--------|

|                    |                                                         |
|--------------------|---------------------------------------------------------|
| Potência           | 1560W                                                   |
| Tensão             | 230V-50/60HZ                                            |
| Temperatura Máxima | +70°C                                                   |
| Prateleiras        | 2                                                       |
| Tipo de Produto    | SAHARA                                                  |
| Instalação         | PLUG-IN                                                 |
| Tipo de Vidro      | VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO  |
| Tipo de Porta      | PORTAS DE CORRER INFERIORES                             |
| Termóstato         | B4U Touch B4U, de grandes dimensões e alta luminosidade |

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual o tipo de aquecimento desta vitrine expositora?

Esta vitrine utiliza um sistema de aquecimento de calor seco, ideal para manter a humidade de diversos produtos alimentares, evitando que sequem e preservando a sua frescura por mais tempo.

### 2. As prateleiras no interior da vitrine são ajustáveis?

Sim, a vitrine Integra está equipada com duas prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe personalizar o espaço interno de acordo com o tamanho e a quantidade dos produtos que pretende exibir.

### 3. É necessário alguma instalação especial para este modelo?

Não, este modelo de vitrine possui um sistema de instalação "PLUG-IN", o que significa que é de fácil conexão à rede elétrica, sem necessidade de procedimentos complexos ou assistência técnica especializada.

### 4. Qual a relevância do vidro duplo temperado de baixa emissividade?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade oferece um isolamento térmico superior, minimizando a perda de calor e contribuindo para a eficiência energética do equipamento, além de garantir maior segurança e durabilidade.

### 5. Esta vitrine é adequada para alimentos que precisam de muita humidade?

Sendo uma vitrine de calor seco, é mais adequada para produtos que mantêm a sua qualidade sem humidade adicional. Para alimentos que requerem maior humidade, recomendamos vitrines com sistemas de aquecimento húmido.