

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.



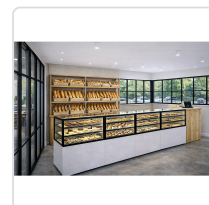
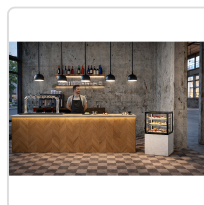
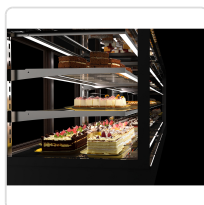
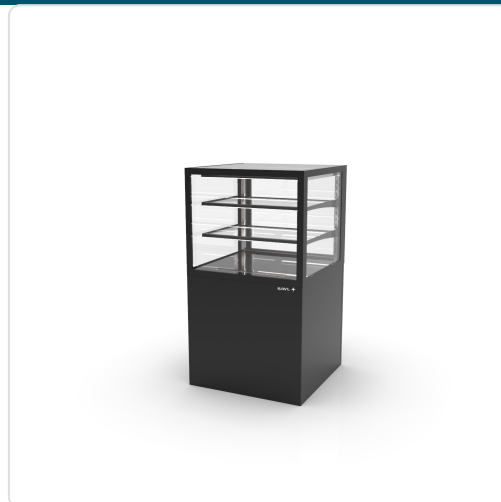
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Expositora Neutra Vertical Deslizante H60 IN60/50-110N-B

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-110N-B	Modelo:	SLIN60/50-110N-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923471
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-h60-in60-50-110n-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-h60-in60-50-110n-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-h60-in60-50-110n-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-h60-in60-50-110n-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-h60-in60-50-110n-b-black-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-110N-B
EAN	8436630923471
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora vertical neutra com portas deslizantes traseiras e 2 prateleiras. Ideal para pastelaria e cafetaria, maximiza visibilidade.

Descricao Completa

Vitrine Neutra — Principais Vantagens

Esta vitrine vertical neutra da série Integra, modelo H60 IN60/50-110N-B, foi concebida para oferecer a máxima visibilidade dos seus produtos, combinando um design funcional com uma estética uniforme que se integra facilmente em qualquer ambiente comercial. Proporciona um espaço de exposição versátil e elegante, ideal para uma apresentação apelativa dos seus artigos.

Construída com vidro temperado de baixa emissividade e isolamento térmico, esta vitrine garante a conservação ideal dos produtos expostos sem necessidade de refrigeração ou aquecimento ativo. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho e

assegurando a higiene necessária.

Aplicações Profissionais

Excelente para pastelarias, padarias, cafetarias e estabelecimentos de restauração rápida, esta vitrine expositora é ideal para exibir uma variedade de produtos que não necessitam de controlo específico de temperatura, como bolos, doces, pastelaria seca ou até mesmo artigos de venda ao balcão. A sua presença melhora a apresentação dos produtos, incentivando as vendas.

O seu design versátil permite a integração em diferentes configurações de balcões e áreas de serviço, proporcionando flexibilidade na organização do seu espaço comercial. A estética moderna e a funcionalidade prática tornam-na uma solução valiosa para negócios que procuram otimizar a exposição dos seus produtos de forma neutra.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	30W
Voltagem	230V-50/60HZ
Gama	Neutra
Prateleiras	2
Tipo de Produto	Neutro
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de produtos que posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para expor produtos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, como pães, bolos secos, doces ou produtos embalados à temperatura ambiente.

2. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui 2 prateleiras ajustáveis, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades de exposição.

3. É fácil de instalar?

Com a instalação tipo "Plug-in", esta vitrine é de fácil conexão e não requer procedimentos

complexos, estando pronta a usar após a ligação à corrente.

4. Qual a vantagem do vidro duplo temperado?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade e tratamento térmico oferece maior segurança, durabilidade e isolamento, mantendo uma temperatura interna estável.

5. A limpeza e manutenção são simples?

As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso ao interior da vitrine, tornando os processos de limpeza e reposição de produtos mais rápidos e higiénicos.