

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

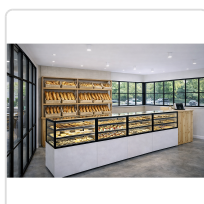
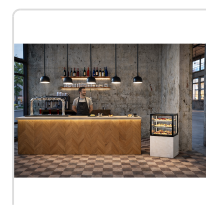
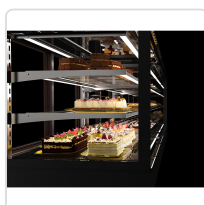
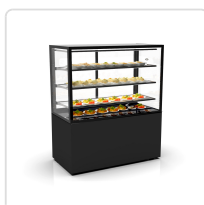


Vitrine Aquecida Integra Calor Seco 120cm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140C-B	Modelo:	SLIN120/80-140C-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925857
Peso:	180 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-80-140c-b-black-1-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140C-B
EAN	8436630925857
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida vertical (calor seco) de 120cm, ideal para exibição de pastelaria e snacks. Com portas deslizantes traseiras e 3 prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa

vitrine aquecida — Vitrine de Exposição Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para a exposição apetitosa de doces, salgados e outros produtos de pastelaria e cafetaria, esta unidade de calor seco é a solução ideal para estabelecimentos que procuram elevar a apresentação e conservação dos seus produtos. O seu design contemporâneo, aliado à funcionalidade, garante que os artigos se mantenham quentes e frescos, prontos para consumo, maximizando a satisfação do cliente e o potencial de vendas.

Com portas deslizantes traseiras, o reabastecimento é simples e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de ritmo acelerado. A visibilidade é assegurada por um vidro duplo

temperado de baixa emissividade, que não só confere um aspeto premium como também contribui para a manutenção da temperatura interna. Este equipamento é indispensável para valorizar a sua oferta e proporcionar uma experiência gastronómica superior.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de calor seco é perfeitamente adequada para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. Ideal para pastelarias, cafés, snack-bares, padarias e áreas de buffet, permite exibir e manter uma grande variedade de produtos quentes, desde croissants, tostas, folhados a quiches e outros artigos de charcutaria. A sua instalação plug-in simplifica a integração em qualquer ambiente comercial, garantindo um funcionamento imediato e sem complicações. É uma ferramenta de trabalho que otimiza a exposição e venda dos seus produtos.

Características Técnicas

Peso	180 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230 V - 50/60 Hz
Intervalo de Temperatura	+70 °C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo temperado, baixa emissividade térmica
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras
Termóstato	Elevado brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Qual é a principal função desta vitrine de exposição?

A principal função desta vitrine é manter produtos alimentares quentes e visíveis para os clientes, combinando controlo de temperatura com um design elegante para otimizar a exposição em espaços comerciais.

2. Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?

Pode exibir uma vasta gama de produtos que necessitam de ser mantidos quentes, como croissants, tostas, bolos, quiches, empadas e outros salgados, ideais para pastelarias, cafés ou buffets.

3. É fácil de instalar e usar?

Sim, o design "PLUG-IN" significa que a vitrine é muito fácil de instalar, exigindo apenas uma ligação elétrica standard. O seu termostato de alta luminosidade torna a operação e o controlo da temperatura bastante intuitivos.

4. Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

A limpeza da vitrine é simplificada pelas suas superfícies de vidro e o acesso conveniente através das portas deslizantes traseiras. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para garantir a higiene e a longevidade do equipamento.

5. Quais as vantagens do vidro duplo temperado de baixa emissividade?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade não só confere uma estética superior, como também melhora o isolamento térmico da vitrine. Isso resulta numa maior eficiência energética e numa conservação mais eficaz da temperatura interna dos produtos.