

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

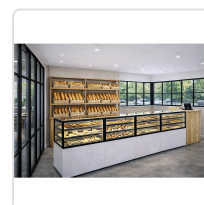
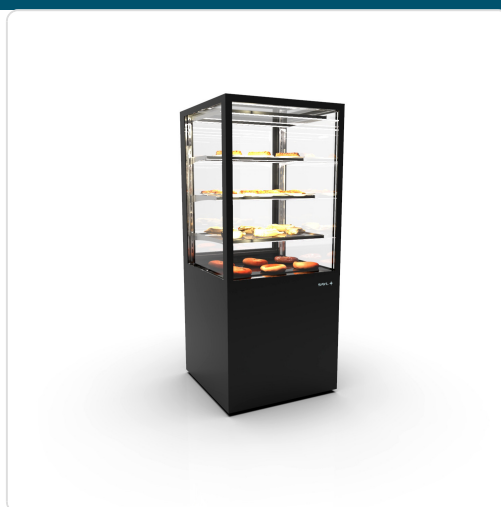


Vitrine de Exposição Vert. Aquecimento Seco 730W

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/80-140C-B	Modelo:	SLIN60/80-140C-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925871
Peso:	100 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-80-140c-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-80-140c-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-80-140c-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-80-140c-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-80-140c-b-black-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/80-140C-B
EAN	8436630925871
Potência	Até 3 kW
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de exposição vertical com aquecimento a seco e 730W de potência. Ideal para manter e exibir alimentos quentes em restaurantes e pastelarias.

Descricao Completa

vitrine aquecida vertical — Vitrine de Aquecimento — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição vertical, com aquecimento a seco, garante um design premium e funcionalidade máxima para o seu estabelecimento. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir, realçando visualmente os produtos expostos. A sua construção robusta e tecnologia avançada proporcionam uma solução eficiente e fiável para cafés, pastelarias, restaurantes e hotéis.

Equipada com portas deslizantes traseiras e três prateleiras ajustáveis, permite uma apresentação versátil e adaptável às suas necessidades. O vidro duplo temperado de baixa emissividade oferece

excelente isolamento térmico, otimizando o consumo de energia e mantendo a temperatura interna constante.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria, esta vitrine é perfeita para exibir e conservar quentes uma variedade de artigos alimentares, como salgados, pastelaria, ou pratos cozinhados. A sua estética elegante e moderna integra-se harmoniosamente em qualquer balcão de serviço ou área de buffet, elevando a experiência do cliente. A facilidade de acesso através das portas traseiras facilita o reabastecimento e a manutenção por parte da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	100 kg
Potência	730 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Temperatura	+70°C
Prateleiras	3 (ajustáveis)
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	B4U Touch de grande dimensão e brilho elevado

Perguntas Frequentes

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este equipamento é do tipo PLUG-IN, o que significa que apenas necessita de ser ligado a uma tomada elétrica convencional para começar a funcionar. Não são necessários procedimentos de instalação complexos.

Posso ajustar a temperatura interna da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com um termostato B4U Touch de grande dimensão e brilho elevado, que permite um controlo preciso e fácil da temperatura até +70°C.

As prateleiras são removíveis para limpeza?

Sim, a vitrine inclui 3 prateleiras que são ajustáveis em altura e facilmente removíveis, facilitando assim a limpeza e manutenção do interior do equipamento.

Qual é o tipo de vidro utilizado nesta vitrine?

Esta vitrine utiliza vidro duplo temperado com baixa emissividade e isolamento térmico, garantindo uma excelente visibilidade dos produtos e uma eficiente conservação da temperatura.

Como são as portas de acesso aos produtos?

O acesso aos produtos é feito através de portas deslizantes na parte traseira, o que proporciona conveniência e otimização do espaço, especialmente útil em balcões de atendimento.