

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

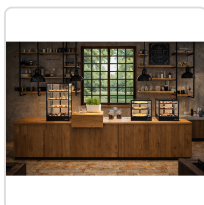
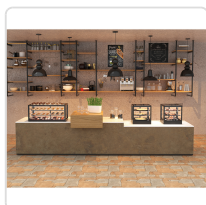


Vitrine Aquecida de Balcão Vidro Duplo IN120-40C

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120-40C	Modelo:	SLIN120-40C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921835
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-40c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-40c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in120-40c.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120-40C
EAN	8436630921835
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de balcão com vidro duplo temperado e portas deslizantes traseiras, ideal para exposição de alimentos quentes em pastelarias e cafeterias.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Concebida para realçar a apresentação dos seus produtos, esta vitrine aquecida oferece uma solução de exposição eficiente com aquecimento indireto. Perfeita para manter alimentos quentes e prontos a servir, a sua construção robusta e design elegante complementam qualquer ambiente profissional. A visibilidade superior dos produtos garante que os seus clientes são atraídos, impulsionando assim as vendas.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafeterias, restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, este equipamento é indispensável para a exposição impecável de salgados, bolos quentes, quiches e outros artigos que exigem manutenção de temperatura. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para os funcionários, otimizando o serviço e a reposição de stock, enquanto o termóstato de alta luminosidade permite um controlo preciso da temperatura interna, assegurando a conservação ideal

dos alimentos.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	1.060 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70 °C
Prateleiras	0
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	B4U Tátil de grandes dimensões e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta vitrine aquecida?

A principal vantagem é a sua capacidade de manter os alimentos quentes e expostos de forma atrativa, combinando eficiência térmica com um design que maximiza a visibilidade do produto. Ideal para qualquer estabelecimento alimentar que deseje impulsionar as vendas e manter a qualidade dos seus artigos.

É fácil controlar a temperatura interna?

Sim, o equipamento integra um termóstato B4U tátil de alta luminosidade, permitindo um controlo preciso e intuitivo da temperatura interna. Pode ajustar facilmente para manter os seus produtos na condição ideal para consumo.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos como pastelarias, cafeterias, padarias, snack-bares e restaurantes. O seu tipo de instalação *plug-in* e o design versátil permitem uma integração fácil em diversos ambientes comerciais.

As portas traseiras facilitam o trabalho diário?

Completamente. As portas deslizantes traseiras foram concebidas para proporcionar um acesso

rápido e fácil aos produtos, simplificando as operações de serviço, reposição e limpeza. Isto melhora a eficiência do trabalho da sua equipa e contribui para um atendimento mais ágil.

Qual o tipo de vidro utilizado e por que é importante?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade térmica. Esta característica é crucial porque garante um isolamento térmico superior, minimizando a perda de calor e contribuindo para a eficiência energética do equipamento, ao mesmo tempo que mantém os alimentos visíveis e seguros.