

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

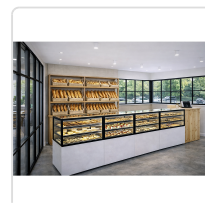
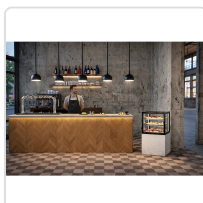
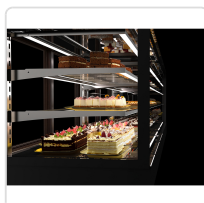


Vitrine Expositora Vertical Aquecida para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/50-110C-B	Modelo:	SLIN120/50-110C-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925796
Peso:	180 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-50-110c-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-50-110c-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-50-110c-b-black-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-50-110c-b-black-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in120-50-110c-b-black-1-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/50-110C-B
EAN	8436630925796
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora vertical aquecida, ideal para pastelaria e salgados. Design premium, 2 prateleiras ajustáveis e portas de correr para fácil acesso.

Descricao Completa

vitrine aquecida — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para realçar a apresentação dos seus produtos, esta vitrine expositora seca oferece um design premium e funcionalidade máxima. Mantém os alimentos quentes nas condições ideais, assegurando a frescura e o sabor, enquanto cativa a atenção dos seus clientes. A sua estrutura robusta e o vidro de alta qualidade garantem durabilidade e uma visão clara do conteúdo.

Ideal para pastelaria, salgados ou outros itens que necessitem de exposição a temperatura controlada, o equipamento integra prateleiras ajustáveis que permitem uma organização versátil dos produtos. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reposição e limpeza, otimizando o

fluxo de trabalho em ambientes profissionais.

Aplicações Profissionais

Este expositor vertical aquecido é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento do setor alimentar que deseje exibir os seus produtos com elegância e eficiência. Dada a sua capacidade de manter uma temperatura constante e apelativa, é perfeito para pastelarias, cafés, padarias, e áreas de buffet em hotéis e restaurantes que oferecem uma seleção de iguarias quentes.

A versatilidade do seu design e a robustez dos materiais tornam-no adequado para uso contínuo em ambientes de alta exigência, contribuindo para uma experiência de compra superior e para o aumento da visibilidade dos seus artigos de confeitaria.

Características Técnicas

Peso	180 kg
Potência	1050W
Voltagem	230V 50/60HZ
Temperatura	Até +70°C
Prateleiras	2
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS TRASEIRAS DE CORRER
Termostato	B4U Touch B4U de grande dimensão e alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual é a principal função desta vitrine expositora?

A principal função é manter os alimentos quentes e expostos de forma apelativa, otimizando a apresentação e conservação de produtos como pastelaria ou salgados em ambientes comerciais.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, o expositor inclui duas prateleiras que podem ser ajustadas em altura, proporcionando flexibilidade para acomodar diferentes tamanhos de produtos.

Que tipo de vidro é utilizado na construção da vitrine?

A vitrine utiliza vidro duplo, temperado, com baixa emissividade e isolamento térmico, garantindo

uma excelente visibilidade e eficiência energética.

É fácil aceder aos produtos para reposição?

Sim, o design conta com portas traseiras de correr, o que facilita o acesso rápido e eficiente para a reposição de artigos, ideal para um serviço ágil.

Para que tipo de espaços esta vitrine é mais indicada?

É especialmente indicada para pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes que necessitem de expor produtos aquecidos com um design moderno e funcional.