

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

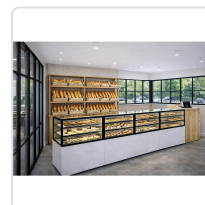
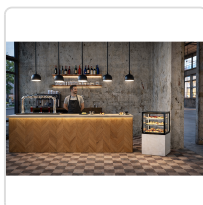
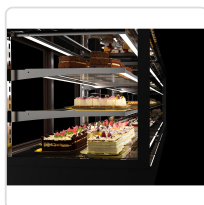


Vitrine Expositora Neutra Vertical IN120/80-140NS

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/80-140NS	Modelo:	SLIN120/80-140NS
Marca:	SAYL	EAN:	8436630923396
Peso:	130 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-bat-h60-in120-80-140ns.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-bat-h60-in120-80-140ns-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-bat-h60-in120-80-140ns.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-bat-h60-in120-80-140ns-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-n-bat-h60-in120-80-140ns-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/80-140NS
EAN	8436630923396
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra vertical IN120/80-140NS com 3 prateleiras ajustáveis e portas articuladas/deslizantes para máxima visibilidade e funcionalidade.

Descricao Completa

Vitrine Neutra – Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição neutra vertical foi concebida para oferecer a máxima visibilidade aos seus produtos, mantendo uma estética uniforme e moderna no seu espaço comercial. A ausência de refrigeração ou aquecimento torna-a ideal para exibir produtos que não requerem controlo de temperatura, como bolos secos, pão, ou outros artigos de pastelaria. A sua construção robusta e design elegante complementam qualquer ambiente de hotelaria ou restauração, assegurando que os seus artigos são apresentados da melhor forma.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, padarias, cafés, snack-bares e outros estabelecimentos de restauração, esta unidade de exposição vertical permite organizar e apresentar artigos de forma apelativa. As prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade para diferentes tamanhos de produtos, enquanto as portas frontais articuladas e traseiras deslizantes facilitam o acesso tanto para o cliente como para o operador, otimizando o fluxo de trabalho e a venda. Durabilidade e fácil manutenção tornam-na adequada para uso intenso no dia-a-dia.

Características Técnicas

Peso:	130 kg
Potência:	60 W
Voltagem:	230 V - 50/60 HZ
Gama:	Neutra
Prateleiras:	3 (ajustáveis)
Tipo de Produto:	Neutro
Instalação:	Plug-in
Tipo de Vidro:	Vidro duplo temperado de baixa emissividade térmica
Tipo de Porta:	Frontais articuladas e traseiras deslizantes

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é mais indicada esta vitrine?

É ideal para a exposição de produtos que não necessitam de controlo de temperatura, como bolos e pastelaria seca, artigos de charcutaria embalados, ou outros produtos não alimentares que deseje destacar.

É possível ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Sim, o equipamento inclui três prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe configurar o espaço interno de acordo com o tamanho e a quantidade dos artigos que deseja expor.

As portas são fáceis de manusear durante o serviço?

A vitrine está equipada com portas frontais articuladas para os clientes e portas traseiras deslizantes para o pessoal de serviço, assegurando um acesso fácil e eficiente para reposição de stock ou assistência.

A vitrine é adequada para colocação em qualquer tipo de balcão?

Com o seu sistema de instalação plug-in, esta vitrine é versátil e pode ser facilmente integrada em vários tipos de balcões, sendo concebida para uma utilização flexível e imediata.

Qual é a vantagem do vidro duplo temperado de baixa emissividade?

Este tipo de vidro oferece maior segurança, durabilidade e eficiência térmica, protegendo os produtos expostos de variações bruscas de temperatura ambiente e melhorando a sua visibilidade sem distorções ou embaciamento.