

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 SHARK NK26L C/ Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLNK26L	Modelo:	SLNK26L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922054
Peso:	40 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-2p-ne-nk26l.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLNK26L
EAN	8436630922054
Capacidade (L)	26–50 L
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra com portas deslizantes traseiras e prateleira ajustável. Ideal para pastelarias e cafés, garante exposição elegante e funcional.

Descricao Completa

vitrine expositora neutra — Vitrine Neutra — Principais Vantagens

Concebida para uma integração harmoniosa em qualquer ambiente profissional, esta vitrine neutra destaca-se pela sua estética uniforme e construção robusta. O seu design elegante, com acabamento em preto e portas deslizantes traseiras, confere-lhe um aspeto moderno e funcional, ideal para expor produtos à temperatura ambiente.

A prateleira ajustável no interior oferece flexibilidade na organização do espaço de exposição, permitindo adaptar o seu arranjo conforme as necessidades do seu estabelecimento. Esta versatilidade é crucial para manter os produtos sempre visíveis e acessíveis, otimizando a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento neutro é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria, incluindo pastelarias, cafés, padarias e snack-bares. É particularmente adequado para a exposição de produtos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, como bolos secos, pães, salgados à temperatura ambiente ou artigos embalados.

A sua instalação *plug-in* e o vidro temperado garantem não só a segurança como também a durabilidade, tornando-a uma solução prática para a sua cozinha profissional. A fácil manutenção e o consumo energético reduzido (20W) contribuem para uma operação económica e amiga do ambiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	40 kg
Potência	20W
Voltagem	230V-50/60HZ
Gama	NEUTRA
Prateleiras	1
Tipo de Produto	NEUTRO
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma vitrine neutra?

A principal vantagem é a flexibilidade, permitindo expor uma variedade de produtos que não necessitam de controlo de temperatura, mantendo-os visíveis e acessíveis para os clientes.

É fácil manter esta vitrine limpa?

Sim, o design simples e os materiais de alta qualidade permitem uma limpeza rápida e eficiente, essencial em qualquer estabelecimento de restauração.

A prateleira no interior é ajustável?

Sim, esta vitrine inclui uma prateleira ajustável, o que permite otimizar o espaço interno e organizar os produtos de forma mais eficaz.

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, o equipamento possui instalação do tipo "plug-in", o que significa que é de fácil ligação e pronto a usar, sem necessidade de instalações complexas.

Para que tipo de espaços esta vitrine é mais indicada?

É ideal para pastelarias, cafés, padarias e snack-bares que desejem exibir bolos, pães e outros produtos sem necessidade de refrigeração ou aquecimento.