

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

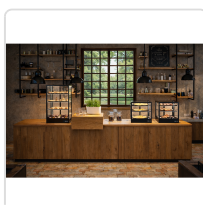
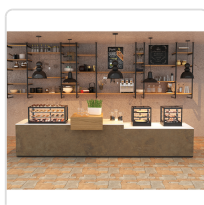
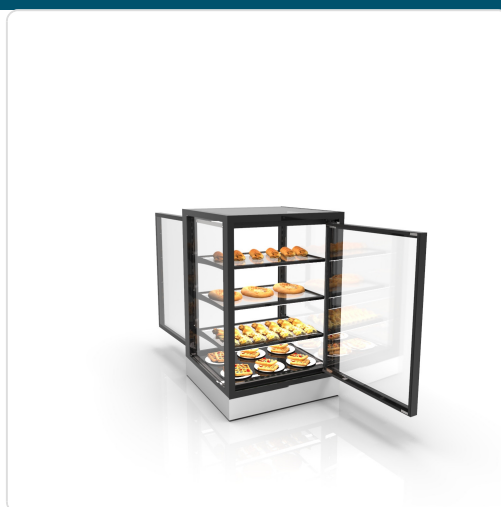


Vitrine de Quentes Expositora com 3 Prateleiras, +70°C

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-90CA	Modelo:	SLIN60-90CA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921804
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in60-90ca.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60-90CA
EAN	8436630921804
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de quentes de balcão com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes, ideal para exposição e manutenção de alimentos quentes.

Descricao Completa

Vitrine de Quentes — Expositor Térmico – Principais Vantagens

Concebida para a máxima visibilidade e preservação otimizada, esta vitrine de quentes é a solução ideal para apresentar os seus produtos à temperatura perfeita. Com as suas portas deslizantes traseiras e o vidro duplo temperado de baixa emissividade, garante eficiência energética e mantém o calor estável, realçando a qualidade dos alimentos expostos. É uma mais-valia para qualquer negócio que pretenda destacar os seus produtos quentes.

Este expositor de balcão destaca-se pela sua versatilidade e design robusto. As três prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível do espaço interno, adaptando-se a diversas necessidades de apresentação. A iluminação interior e o termostato de alta luminosidade facilitam não só o controlo da temperatura, mas também a atração visual dos clientes, tornando-a perfeita para buffets, pastelarias ou cafetarias.

Aplicações Profissionais

Desenvolvida para o setor profissional de hotelaria e restauração, esta vitrine aquecida adapta-se perfeitamente a uma variedade de ambientes. É excepcional para padarias que pretendem exibir pães e salgados quentes, ou para cafetarias que servem refeições rápidas e apetitosas. A sua instalação tipo "PLUG-IN" simplifica a montagem, permitindo uma utilização imediata e sem complicações em cozinhas profissionais e self-services.

Em hotéis e unidades de alojamento, pode ser empregue em áreas de pequeno-almoço ou bares, mantendo sandes, quiches e outros artigos de charcutaria ou pastelaria à temperatura ideal. A sua construção durável e de fácil limpeza garante que cumpre os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	530 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRAS DESLIZANTES & FRONTAL
Termostato	Grande, alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

A vitrine de quentes consegue atingir uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter diversos tipos de alimentos conservados e prontos para consumo imediato. Este intervalo de temperatura é perfeito para garantir a segurança alimentar sem comprometer a qualidade.

Quantas prateleiras possui e são ajustáveis?

Sim, a vitrine está equipada com três prateleiras que são totalmente ajustáveis. Esta característica permite uma personalização do espaço interior, adaptando-o às dimensões e quantidades dos produtos que pretende exibir.

É fácil manter e limpar este equipamento?

Sim, foi projetada com materiais que facilitam a limpeza e manutenção diária. As superfícies lisas e os componentes acessíveis permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial em qualquer ambiente de restauração profissional.

Qual o tipo de vidro utilizado e quais os seus benefícios?

O vidro utilizado é duplo, temperado, com baixa emissividade e térmico. Esta combinação garante um isolamento superior, minimizando a perda de calor e contribuindo para a eficiência energética, ao mesmo tempo que oferece uma excelente visibilidade dos produtos.

Pode ser utilizada em qualquer tipo de estabelecimento ou requer instalação especial?

Esta vitrine possui uma instalação tipo "PLUG-IN", o que significa que se liga diretamente à corrente elétrica normal sem necessidade de instalações adicionais complexas. Isso torna-a extremamente versátil e fácil de integrar em restaurantes, cafetarias, pastelarias e outros estabelecimentos.