

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

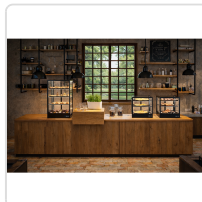
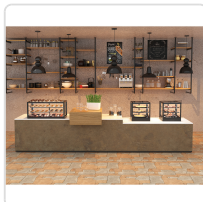


Vitrine de Quentes de Bancada com 3 Prateleiras, +70°C

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-90C-B	Modelo:	SLIN60-90C-B
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921972
Peso:	75 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-90c-b-black-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-90c-b-black-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-90c-b-black-.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60-90C-B
EAN	8436630921972
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de quentes de bancada em preto, com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras. Ideal para exposição de alimentos quentes a +70°C.

Descricao Completa

Esta vitrine de exposição aquecida é a solução ideal para manter os seus produtos quentes e visíveis. Concebida para colocação em bancadas, oferece uma preservação eficiente da temperatura e uma apresentação convidativa para pastelarias, cafés, ou buffets que necessitem de manter alimentos à temperatura de serviço. A sua construção robusta e design moderno integram-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional, valorizando a oferta ao cliente.

vitrine de quentes — Exposição Aquecida — Principais Vantagens

Com as suas três prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras, esta vitrine maximiza a capacidade de exposição e facilita o acesso do pessoal. O aquecimento uniforme garante que os alimentos permaneçam quentes e frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício e otimizando a rentabilidade. O vidro temperado de baixa emissividade assegura uma excelente visibilidade e eficiência energética, enquanto o seu robusto termóstato de alta luminosidade permite um controlo

preciso da temperatura.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine aquecida de bancada é perfeita para padarias, pastelarias, serviços de catering, restaurantes e buffets. É especialmente útil para manter snacks, salgados, bolos ou outros produtos alimentares pré-preparados à temperatura ideal, prontos para consumo imediato. O seu design compacto e a facilidade de instalação (plug-in) tornam-na uma escolha versátil para espaços com requisitos de exposição de produtos quentes, seja em cozinhas profissionais, lojas de conveniência ou refeitórios.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	75 kg
Potência	730W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Vidro duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine aquecida?

Esta vitrine é ideal para manter e expor produtos que necessitem de ser conservados quentes, como salgados, bolos, croissants ou outros itens de pastelaria e refeições rápidas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design da vitrine com portas deslizantes traseiras e os materiais utilizados facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com um termostato de alta precisão que permite controlar e ajustar a temperatura até +70°C, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

Quantas prateleiras vêm incluídas e são ajustáveis?

A vitrine inclui três prateleiras que podem ser ajustadas em altura, permitindo adaptar o espaço interno à exposição de diferentes tipos e tamanhos de produtos.

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, o equipamento é do tipo "PLUG-IN", o que significa que é de fácil instalação e está pronto a usar, bastando ligá-lo a uma tomada elétrica convencional.