

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



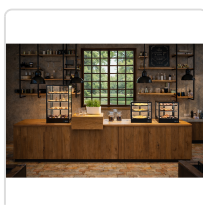
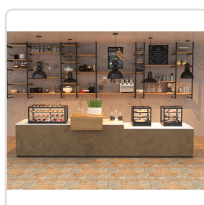
Hotelequip.pt

Vitrine de Quentes de Bancada com Portas de Correr Traseiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60-90C	Modelo:	SLIN60-90C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921958
Peso:	75 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-90c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-90c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-sm-in60-90c.png , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60-90C
EAN	8436630921958
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de quentes de bancada com 3 prateleiras ajustáveis e portas de correr traseiras, mantendo alimentos a +70°C para máxima visibilidade.

Descricao Completa

vitrine de quentes — Expositor de Quentes — Principais Vantagens

Esta vitrine de bancada, concebida para manter os seus produtos quentes e apetitosos, é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de alimentos preparados. O seu design com vidro duplo proporciona uma excelente visibilidade, assegurando que os seus clientes têm uma visão clara dos produtos e, consequentemente, aumentando o seu impacto visual e potencial de venda. A funcionalidade de portas de correr traseiras facilita o acesso rápido e higiénico para os operadores, tornando o serviço mais eficiente durante os períodos de maior afluência.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, como pastelarias, cafés, padarias, snack-bares e restaurantes com áreas de buffet. A sua capacidade de manter a temperatura constante faz dela uma escolha excelente para exibir

salgados, folhados, sanduíches quentes, tapas ou outros produtos de confeitaria que necessitem de ser servidos a uma temperatura ideal. Contribui para uma apresentação profissional e apelativa, fundamental para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	75 kg
Potência	530W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	3 (ajustáveis)
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	Portas de Correr Traseiras
Termostato	B4U Touch de grande dimensão e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine mantém?

Esta vitrine foi projetada para manter os alimentos a uma temperatura de até +70°C, ideal para conservá-los quentes e prontos para servir.

Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?

O equipamento vem com 3 prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe configurar o espaço interno conforme as suas necessidades de exposição de produtos.

Que tipo de vidro é utilizado na construção desta vitrine?

A vitrine utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico, garantindo isolamento eficiente e maior segurança.

A vitrine é de fácil limpeza?

Sim, o design simples e os materiais de qualidade facilitam a limpeza, assegurando a máxima higiene no seu estabelecimento.

É necessário alguma instalação especial para este expositor?

Não, o equipamento possui instalação do tipo PLUG-IN, o que significa que é de fácil conexão e não requer procedimentos complexos.