

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

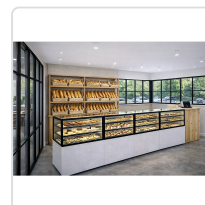
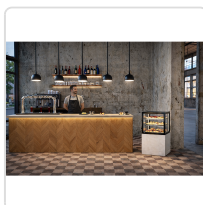
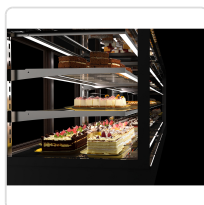


Vitrine de Aquecimento INTEGRA 600x600x1100mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-110C	Modelo:	SLIN60/50-110C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925802
Peso:	95 kg	Dimensões:	600 x 600 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in60-50-110c-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-110C
EAN	8436630925802
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de aquecimento profissional INTEGRA com 600x600x1100mm, ideal para manter e expor alimentos a +70°C. Design elegante, ótima visibilidade e rodas com travão.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine de aquecimento foi concebida para preservar a temperatura ideal dos seus produtos, garantindo que permaneçam apetitosos e prontos para consumo. A sua construção com câmara de vidro de alta qualidade oferece uma visibilidade perfeita, mesmo em ambientes com condições mais exigentes de temperatura e humidade. Ideal para apresentar os seus produtos de forma impecável, convidando os clientes à compra imediata.

Com um design que integra iluminação LED dupla em cada altura, o seu expositor terá os produtos realçados sem sombras indesejáveis, maximizando o apelo visual. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado conferem flexibilidade extra, permitindo adaptar o espaço interior às suas necessidades específicas de exposição, sejam elas para pastelaria, charcutaria ou outros alimentos quentes.

Aplicações Profissionais

Perfeita para estabelecimentos de restauração, padarias, pastelarias ou qualquer negócio de hotelaria que necessite de manter e exibir alimentos quentes. A sua mobilidade, garantida pelas rodas com travões incluídos, facilita a relocalização e a adaptação a diferentes configurações de espaço ou eventos. É uma solução robusta e elegante para otimizar a experiência do cliente e as vendas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x1100 mm
Temperatura Máxima	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	530W
Peso	95 KG
Nº de Prateleiras	2 unidades
Tipo de Vidro	Duplo Vidro Temperado de Baixa Emissividade Térmica
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	B4U Touch de grande dimensão e alto brilho

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura máxima que a vitrine consegue manter?

A vitrine de aquecimento consegue manter uma temperatura máxima de +70°C, ideal para a conservação de diversos produtos alimentares quentes.

2. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras são grandes, fabricadas em vidro temperado robusto e totalmente reguláveis, permitindo otimizar o espaço interno conforme a dimensão dos produtos a expor.

3. É fácil mover a vitrine no estabelecimento?

Com as rodas equipadas com travões incluídos, este expositor é extremamente fácil de mover e posicionar, garantindo flexibilidade na disposição do seu espaço comercial e segurança na fixação.

4. Como é assegurada a visibilidade dos produtos?

A visibilidade é garantida por uma câmara de vidro de alta qualidade e por iluminação LED dupla em cada altura, que assegura uma exposição clara e sem sombras, realçando o produto ao cliente.

5. A vitrine é adequada para uso contínuo em ambientes comerciais?

Sim, esta vitrine foi concebida para o uso profissional contínuo, com materiais de alta durabilidade e um termostato avançado que garantem um desempenho robusto em ambientes de restauração e hotelaria.