

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.



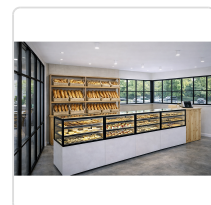
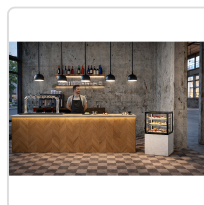
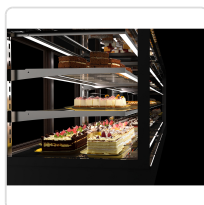
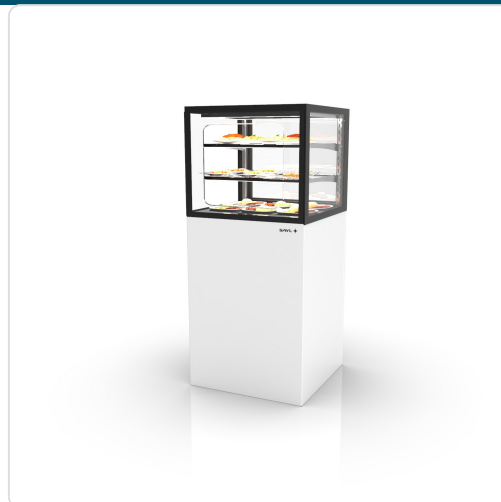
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Aquecida Expositora de Balcão Integra 600x600x1400mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN60/50-140CG	Modelo:	SLIN60/50-140CG
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925994
Peso:	110 kg	Dimensões:	600 x 600 x 1400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h90-in60-50-140cg.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h90-in60-50-140cg-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h90-in60-50-140cg.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h90-in60-50-140cg-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-ggo-h90-in60-50-140cg-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN60/50-140CG
EAN	8436630925994
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional de 60x60x140cm, ideal para exposição de alimentos quentes. Design elegante com LEDs e prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa

Vitrine aquecida balcão — Expositor de Aquecimento — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exibição e conservação de alimentos, esta vitrine aquecida profissional oferece uma visibilidade sem igual, independentemente das condições de temperatura e humidade. Ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram destacar os seus produtos quentes com eficiência e estilo. A iluminação LED dupla garante que cada item seja apresentado de forma impecável, convidando à experiência culinária.

A flexibilidade é um pilar deste balcão de aquecimento, com prateleiras espaçosas em vidro temperado que podem ser ajustadas para maximizar o uso do espaço interior. A adaptabilidade do equipamento é reforçada pelas rodas com travões incluídos, assegurando uma movimentação e fixação seguras no seu espaço comercial. O conceito *Grab&Go* com acesso frontal eleva a conveniência para os clientes, otimizando a experiência de compra.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor expositor é a solução ideal para pastelarias, cafeterias, padarias, snack-bares e qualquer negócio que necessite de manter e exibir alimentos quentes. Perfeito para pãezinhos, salgados, bolos e outros produtos que beneficiem de uma temperatura de serviço controlada. Facilita a exposição apelativa de comida preparada, fomentando as vendas por impulso e garantindo a satisfação do cliente.

A sua robustez e design elegante tornam-na adequada para ambientes de alto tráfego, como áreas de buffet em hotéis, cantinas empresariais ou estações de serviço. A facilidade de limpeza e manutenção contribuem para um fluxo de trabalho eficiente e uma conformidade rigorosa com as normas de higiene alimentar, essenciais em qualquer cozinha profissional ou espaço de serviço de comida.

Características Técnicas

Dimensões	600x600x1400 mm
Temperatura Máxima	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1530W
Peso	110 kg
Número de Prateleiras	2 unidades
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Iluminação	LEDs duplos em cada altura
Termostato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U
Instalação	PLUG-IN

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura máxima que esta montra de aquecimento atinge?

Este equipamento consegue atingir uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir com segurança e qualidade.

2. As prateleiras no interior da vitrine são ajustáveis?

Sim, as grandes prateleiras são fabricadas em vidro temperado e são totalmente reguláveis em altura, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades de exposição.

3. É fácil movimentar esta showcase aquecida no espaço de trabalho?

Com certeza. A vitrine inclui rodas com travões, o que facilita a sua movimentação e posicionamento seguro e estável em qualquer área do seu estabelecimento.

4. Qual o tipo de iluminação utilizada e quais os seus benefícios?

A vitrine está equipada com LEDs duplos em cada altura. Esta iluminação avançada garante uma apresentação perfeita dos produtos, eliminando sombras indesejadas e realçando o seu aspeto visual.

5. Este expositor é adequado para um serviço de "Grab & Go"?

Sim, esta unidade foi concebida com acesso frontal (Grab&Go), permitindo que os clientes se sirvam de forma rápida e autónoma, otimizando o fluxo de serviço em ambientes de restauração rápida.