

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

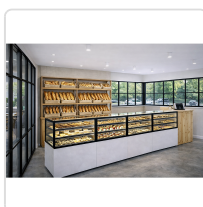
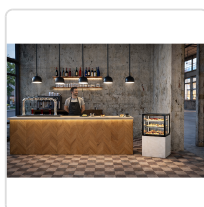


Vitrine Aquecida Profissional 1000mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/50-140CG	Modelo:	SLIN100/50-140CG
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925901
Peso:	135 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 1400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140cg.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140cg.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140cg-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140cg-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in100-50-140cg-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/50-140CG
EAN	8436630925901
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional com 1000mm de largura, ideal para exposição de alimentos. 2 prateleiras ajustáveis e vidros duplos de alta qualidade.

Descricao Completa

vitrine aquecida profissional — Vitrine Expositora Aquecida — Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus produtos com esta vitrine aquecida, ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir. Concebida com câmara de vidro de alta qualidade, assegura uma visibilidade perfeita dos alimentos, mesmo em ambientes com variações de temperatura e humidade. Os seus LEDs duplos em cada altura garantem uma iluminação sem sombras, realçando a atratividade do conteúdo. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem otimizar o espaço interior, adaptando-o às suas necessidades.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é a solução perfeita para estabelecimentos de restauração, pastelarias, padarias e hotelaria que necessitem de manter produtos como salgados, bolos ou outros alimentos quentes e visíveis. A flexibilidade proporcionada pelas rodas com travões permite uma fácil deslocação e posicionamento, adaptando-se a diferentes layouts de espaço ou eventos. A sua construção robusta e design atraente tornam-na indispensável para qualquer negócio que procure combinar funcionalidade e elegância na exposição de produtos.

Características Técnicas

Dimensões	1000x600x1400mm
Temperatura Máxima	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.050W
Peso	135KG
Número de Prateleiras	2 unidades
Altura da Área de Vidro	515mm
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	B4U Touch de grande dimensão e brilho elevado
Instalação	PLUG-IN

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que esta vitrine alcança?

A vitrine aquecida INTEGRA atinge uma temperatura máxima de +70°C, ideal para a conservação e exposição de pratos e produtos que requeiram calor constante.

Quais os benefícios do vidro duplo e temperado?

O vidro duplo temperado com baixa emissividade e proteção térmica garante uma visibilidade excecional sem condensação, além de melhorar a eficiência energética e a segurança na operação diária.

É fácil movimentar e instalar esta vitrine?

Sim, equipada com rodas com travões para fácil mobilidade e posicionamento. Além disso, o seu sistema de instalação PLUG-IN permite um arranque rápido e descomplicado.

Quantas prateleiras possui e são ajustáveis?

Este modelo inclui duas prateleiras em vidro temperado, que são totalmente ajustáveis em altura para maximizar a adaptabilidade do espaço interno conforme as dimensões dos produtos a expor.

Esta vitrine é adequada para qualquer tipo de alimento quente?

Sim, é projetada para manter uma vasta gama de alimentos quentes, desde salgados a produtos de pastelaria, garantindo que se mantenham na temperatura ideal e com a máxima visibilidade para os clientes.