

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

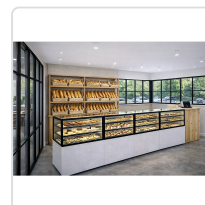
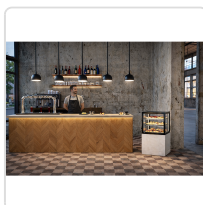
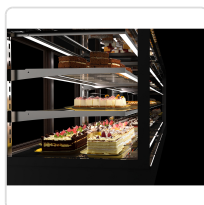


Vitrine Aquecida Expositora de Balcão 1000mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN100/80-140C	Modelo:	SLIN100/80-140C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925826
Peso:	150 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 1400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h60-in100-80-140c-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN100/80-140C
EAN	8436630925826
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora profissional e aquecida para balcão de 1000x600x1400mm, ideal para pastelarias e cafés. Mantém alimentos a +70°C com iluminação LED.

Descricao Completa

Desenvolvida para negócios de restauração profissional, esta vitrine térmica assegura a apresentação impecável dos seus alimentos, mantendo-os à temperatura ideal. Com o seu design moderno e iluminação LED, realça a qualidade dos produtos expostos, convidando à compra por impulso e maximizando as suas vendas.

vitrine aquecida — Expositor de Balcão — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua visibilidade superior, graças à câmara de vidro de alta qualidade que resiste às variações de temperatura e humidade. A iluminação de LED dupla em cada altura garante que os seus produtos estejam sempre bem visíveis, sem sombras indesejadas,

criando um ambiente convidativo para os clientes. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem uma flexibilidade excepcional na organização do espaço, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

É a solução perfeita para pastelarias, cafés, snack-bares e hotéis que procuram um mostruário aquecido eficiente e elegante. Ideal para manter doces, salgados e outros alimentos prontos a consumir a uma temperatura constante de até +70°C, garantindo frescura e sabor. A sua mobilidade, com rodas com travões incluídos, facilita a reconfiguração do espaço conforme as necessidades do evento ou do dia a dia do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000x600x1400mm
Temperatura Máxima	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.050W
Peso	150KG
Altura da área de vidro	815mm
Nº de prateleiras	3
Tipo de vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	B4U Touch de alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta vitrine?

A principal vantagem é a capacidade de manter os alimentos aquecidos a uma temperatura constante de até +70°C, combinada com uma excelente visibilidade para exposição, o que impulsiona as vendas de produtos de impulso.

Quais tipos de negócios se beneficiam mais com este equipamento?

Pastelarias, cafés, snack-bares, hotéis e qualquer tipo de estabelecimento de restauração que

necessite de expor produtos alimentares quentes de forma atraente e segura.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, o equipamento possui três prateleiras em vidro temperado que são totalmente ajustáveis, permitindo flexibilidade na organização do espaço interno conforme o tamanho dos produtos.

Como é feita a iluminação interna?

A vitrine está equipada com LEDs duplos em cada altura, garantindo uma iluminação uniforme e sem sombras, que realça a aparência dos seus produtos.

É possível movimentar esta vitrine facilmente?

Sim, a vitrine inclui rodas com travões, o que facilita a sua movimentação e fixação, tornando-a ideal para diferentes configurações de espaço ou eventos.