

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

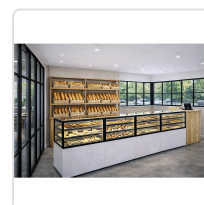
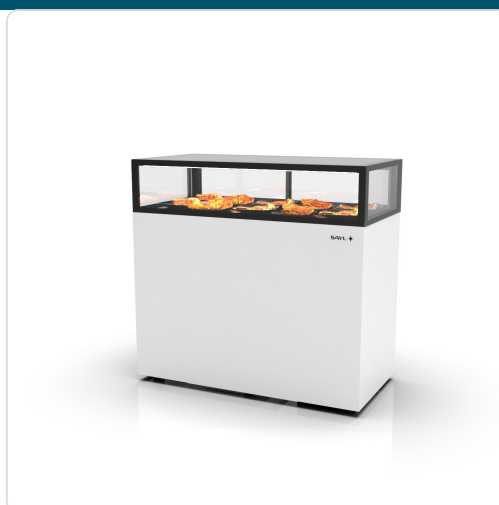


Vitrine Aquecida Integra de Base 1200x600x1150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLIN120/20-115C	Modelo:	SLIN120/20-115C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926809
Peso:	110 kg	Dimensões:	1200 x 600 x 1150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in120-20-115c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in120-20-115c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in120-20-115c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in120-20-115c-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-h90-in120-20-115c-2.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLIN120/20-115C
EAN	8436630926809
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional Integra de base, ideal para exibição de produtos quentes. Vidro temperado, iluminação LED dupla e termostato B4U.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida profissional garante uma apresentação impecável dos seus produtos, com visibilidade otimizada graças à câmara de vidro de alta qualidade. Concebida para as condições mais exigentes de temperatura e humidade, este expositor assegura que os seus alimentos se mantêm à temperatura ideal, enquanto atraem o olhar dos seus clientes. A iluminação LED dupla em cada altura elimina sombras indesejadas, realçando a qualidade dos itens expostos e incentivando a compra impulsiva. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço interior,

permitindo-lhe adaptar a montra às suas necessidades específicas.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e pastelarias, esta vitrine display é perfeita para manter e expor uma variedade de produtos quentes, desde salgados a produtos de charcutaria. A sua flexibilidade de movimentação, com rodas equipadas com travões, facilita a reconfiguração do espaço conforme as necessidades do seu negócio. As portas deslizantes traseiras garantem fácil acesso para reposição e manutenção, tornando-a uma solução prática e eficiente para qualquer ambiente comercial que exija excelência na apresentação e conservação de alimentos quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x600x1150 mm
Temperatura	+70 °C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1060 W
Peso	110 kg
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	B4U Táctil de Grande Dimensão e Alto Brilho

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é mais indicada esta vitrine aquecida?

Esta vitrine é ideal para expor e manter quentes itens como sandes, pastelaria salgada, pizzas, e outros alimentos que necessitem de uma temperatura de serviço acima da ambiente.

É fácil de movimentar e limpar a vitrine?

Sim, a vitrine incorpora rodas com travões, o que facilita o seu transporte e posicionamento. A estrutura em vidro e materiais de qualidade também simplificam a limpeza diária.

A iluminação é realmente eficaz para realçar os produtos?

Absolutamente. Com LEDs duplos em cada altura, a iluminação é uniforme e sem sombras, garantindo que todos os produtos se destaquem de forma apelativa para os seus clientes.

As prateleiras podem ser ajustadas em diferentes alturas?

Sim, as prateleiras em vidro temperado são reguláveis, permitindo-lhe adaptar facilmente a altura interna para acomodar produtos de diversas dimensões.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?

Esta vitrine foi concebida para manter uma temperatura máxima de +70°C, ideal para a conservação e apresentação aquecida de uma vasta gama de alimentos.