

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.



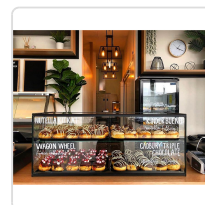
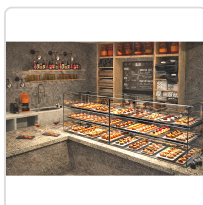
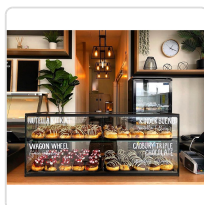
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Expositora Neutra de Bancada 920mm Vidro Temperado

Informacoes do Produto

SKU:	SLEP30M	Modelo:	SLEP30M
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920807
Peso:	20 kg	Dimensões:	920 x 330 x 315 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Quais as dimensões desta vitrine neutra profissional? A: Esta vitrine neutra possui dimensões de 920mm de largura, 330mm de profundidade e 315mm de altura. É um equipamento compacto, ideal para ser colocado em balcões de atendimento., Q: É adequada para quais tipos de produtos? A: A vitrine neutra é perfeita para expor produtos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, como pães, bolos secos, pastelaria fina, snacks embalados ou outros artigos de confeitaria. Realça a apresentação, convidando o cliente à compra., Q: Qual o material de fabrico e tipo de vidro? A: A base da vitrine é totalmente construída em aço inoxidável, um material robusto e fácil de limpar, garantindo durabilidade e higiene. Os laterais e a cobertura são em vidro temperado, oferecendo segurança e uma visão clara dos produtos., Q: A vitrine possui quantos pisos de exposição? A: Este modelo de vitrine neutra conta com dois pisos de exposição. Esta configuração permite otimizar o espaço disponível no balcão e apresentar uma maior variedade de produtos de forma organizada e apelativa., Q: É fácil de instalar e limpar? A: Sim, a vitrine é do tipo 'plug-in', o que significa que a sua instalação é simples e rápida, não exigindo montagens complexas. A sua construção em aço inoxidável e vidro temperado facilita a limpeza e manutenção diária, garantindo sempre uma excelente apresentação.

Tags

Vitrine neutra profissional, Expositor de balcão, Vitrine de pastelaria, Vitrine de cafetaria, Display de balcão, Showcase neutra, Equipamento de restauração, Exposição de produtos, Vitrine 920mm, Vitrine de vidro temperado, Aço inoxidável, Mobiliário de exposição, Negócio de hotelaria, Expositor para snack-bar, Expositor para padaria

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-plano-ep30m.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-plano-ep30m-1.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-plano-ep30m.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-plano-ep30m-2.jpg>,

SEO Slug

vitrine-neutra-profissional-balcao-920mm

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

vitrine neutra profissional, expositor de balcão, vitrine pastelaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Neutra Profissional de Bancada 920mm Comprar Preço

WooCommerce ID

39233

Alt Text Imagens

Vitrine Neutra Profissional de Bancada 920mm — vista 1
Vitrine Neutra Profissional de Bancada 920mm — vista 2
Vitrine Neutra Profissional de Bancada 920mm — vista 3
Vitrine Neutra Profissional de Bancada 920mm — vista 4

Título Otimizado	Vitrine Neutra Profissional de Bancada 920mm
Estado Optimização	optimized
Meta Description SEO	Melhore a visibilidade dos seus produtos!
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras > Neutras
Upsells (SKU Título)	SLC24L,SLC26,SLCLO4SL
Uso Profissional - Dicas	Dica Profissional: Posicione a vitrine em zonas de alto tráfego ou próximo de caixas registadoras para maximizar a visibilidade e o impulso de compra de produtos complementares., Dica Profissional: Utilize iluminação interna LED (se aplicável ou adaptável) para realçar as cores e texturas dos produtos, tornando-os ainda mais apelativos para o cliente., Dica Profissional: Mantenha a vitrine impecavelmente limpa. O vidro temperado e a base em aço inoxidável facilitam a higienização diária, essencial para a perceção de qualidade e segurança alimentar., Dica Profissional: A rotação de stock é fundamental. Organize os produtos com base na data de validade e na popularidade para garantir a frescura e minimizar o desperdício, aproveitando a flexibilidade dos dois níveis de exposição.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria, Gestor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Padaria
Cross-sells (SKU Título)	SLSH26L,SLSH24L,SLSH26,SLSH24
Descrição Curta Otimizada	Vitrine expositora neutra para balcão, com dois pisos e vidro temperado. Ideal para cafeterias e pastelarias. Realça a apresentação dos seus produtos.

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"><p>Concebida para a exposição impecável dos seus produtos, esta vitrine neutra é a solução ideal para estabelecimentos que procuram aliar funcionalidade à estética. Com um design contemporâneo e construção robusta, este expositor realça a apresentação de artigos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, como pães, bolos secos, ou outros. É a forma perfeita de convidar os clientes a apreciar a sua oferta, aumentando o apelo visual e ??????ando o desejo de compra.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">vitrine neutra profissional — Expositor de Balcão — Principais Vantagens</h3>Apresentação otimizada: o vidro temperado de alta qualidade permite uma visibilidade clara dos produtos, protegendo-os e mantendo-os acessíveis.Durabilidade assegurada: a sua robusta base em aço inoxidável confere uma longa vida útil ao equipamento e facilita a sua limpeza diária.Flexibilidade no layout: com dois andares de exposição, esta showcase maximiza o espaço disponível e permite uma organização eficiente dos itens.Instalação simplificada: sendo um modelo estilo plug-in, a sua montagem é rápida e não requer intervenções complexas, estará pronta a usar em pouco tempo.<h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Aplicações</h3><p>Profissionais</p><p>Este equipamento versátil adapta-se perfeitamente a diversos ambientes de restauração e hotelaria. É uma excelente opção para pastelarias, para exibir uma variedade de bolos e doces secos, ou em cafetarias, onde pode realçar sanduíches pré-embalados ou snacks. Também é útil em delicatessens e lojas de conveniência, para a exposição de produtos gourmet ou de confeitaria, proporcionando uma experiência de compra mais atrativa e organizada para o cliente.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Características</h3><table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Dimensões (LxPxA)</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">920x330x315mm</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Temperatura Máxima</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Neutra</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Peso</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">20 kg</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Prateleiras</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Tipo de Produto</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Neutro</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Instalação</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Plug-in</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Tipo de Vidro</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Temperado</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Tipo de Portas</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Portas de acesso transição</td></tr></table>

Uso Profissional - Casos de Uso

Pastelarias e Padarias Artesanais: Em pastelarias e padarias, esta vitrine é utilizada para a exposição estratégica de bolos secos, broas, bolachas, croissants e outros produtos de panificação e confeitaria que não necessitam de refrigeração. Colocada no balcão de atendimento, permite que os clientes visualizem claramente a oferta, facilitando a escolha e agilizando o serviço durante os períodos de maior afluência, mantendo a frescura e protegendo os alimentos da contaminação.

Cafetarias e Snack-Bares: Em ambientes de cafeteria e snack-bar, a vitrine neutra é ideal para apresentar sanduíches pré-embalados, tostas, wraps, bolachas de pacote ou fruta fresca cortada que se pretendem vender rapidamente. A sua visibilidade frontal e portas de correr traseiras permitem um acesso rápido e eficiente para o staff, minimizando o tempo de espera do cliente e maximizando a rotatividade dos produtos expostos, crucial em operações de alto volume.

Hotéis (Pequenos-almoços e Coffee Breaks): Em hotéis, especialmente em buffets de pequeno-almoço ou coffee breaks, esta vitrine serve para dispor uma variedade de pães, tostas, bolos secos, cereais ou compotas individuais. A sua estrutura em vidro temperado e aço inoxidável garante a higiene e facilita a manutenção, enquanto os dois níveis de exposição maximizam a capacidade, apresentando uma oferta diversificada e organizada que melhora a experiência do hóspede.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Neutra Profissional de Bancada de 920mm é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que pretenda otimizar a exposição de produtos que não requerem controlo ativo de temperatura. Este expositor, com o seu design funcional e construção robusta, permite uma apresentação visualmente apelativa e higiénica de pastelaria seca, pães, snacks e outros artigos, contribuindo diretamente para o aumento do impulso de compra e a eficiência operacional no ponto de venda.

Marca

SAYL

Modelo

SLEP30M

EAN

8436630920807

Instalação

De Bancada

Tipo

Vitrine

Descrição Resumida

Vitrine expositora neutra para balcão, com dois pisos e vidro temperado. Ideal para cafetarias e pastelarias. Realça a apresentação dos seus produtos.

Descrição Completa

Concebida para a exposição impecável dos seus produtos, esta montra expositora é a solução ideal para estabelecimentos que procuram aliar funcionalidade à estética. Com um design contemporâneo e construção robusta, este display realça a apresentação de artigos que não necessitam de refrigeração ou aquecimento, como pães, bolos secos ou outros snacks. É a forma perfeita de convidar os clientes a apreciar a sua oferta, aumentando o apelo visual e estimulando o desejo de compra.

Vitrine Neutra Profissional — Principais Vantagens

- Apresentação otimizada: o vidro temperado de alta qualidade permite uma visibilidade clara dos produtos, protegendo-os e mantendo-os acessíveis.
- Durabilidade assegurada: a sua robusta base em aço inoxidável confere uma longa vida útil ao equipamento e facilita a sua limpeza diária.
- Flexibilidade no layout: com dois andares de exposição, esta vitrine tipo showcase maximiza o espaço disponível e permite uma organização eficiente dos itens.
- Instalação simplificada: sendo um modelo estilo plug-in, a sua montagem é rápida e não requer intervenções complexas, estará pronta a usar em pouco tempo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil adapta-se perfeitamente a diversos ambientes de restauração e hotelaria. É uma excelente opção para pastelarias, para exibir uma variedade de bolos e doces secos, ou em cafetarias, onde pode realçar sanduíches pré-embalados ou snacks. Também é útil em delicatessens e lojas de conveniência, para a exposição de produtos gourmet ou de confeitaria, proporcionando uma experiência de compra mais atrativa e organizada para o cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	920x330x315mm
Temperatura Máxima	Neutra
Peso	20 kg
Prateleiras	1
Tipo de Produto	Neutro
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Portas de correr traseiras

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este modelo de estilo plug-in permite uma instalação simples e rápida, sem necessidade de ligações complexas ou configurações adicionais. Basta conectá-lo à tomada para começar a utilizá-lo.

Que tipo de produtos devo expor nesta vitrine neutra?

É ideal para produtos que não necessitam de controlo de temperatura, como pão, pastelaria seca, bolachas, ou outros artigos pré-embalados, que deseja destacar visualmente.

Como devo limpar a vitrine para garantir a sua durabilidade?

A limpeza deve ser feita com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. A base em aço inoxidável é fácil de higienizar e manter o brilho original.

O vidro temperado oferece alguma vantagem extra?

Sim, o vidro temperado é significativamente mais resistente a impactos e a alterações de temperatura do que o vidro comum, proporcionando maior segurança e durabilidade.

Posso utilizar esta vitrine em qualquer tipo de negócio de hotelaria?

Sim, esta vitrine foi concebida para ser versátil, adaptando-se perfeitamente a pastelarias, cafetarias, padarias, snack-bares e qualquer outro negócio que necessite de expor produtos de forma neutra e apelativa.