

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

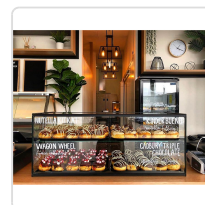
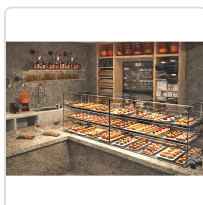
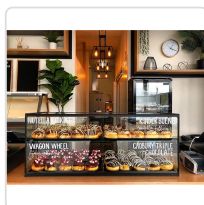
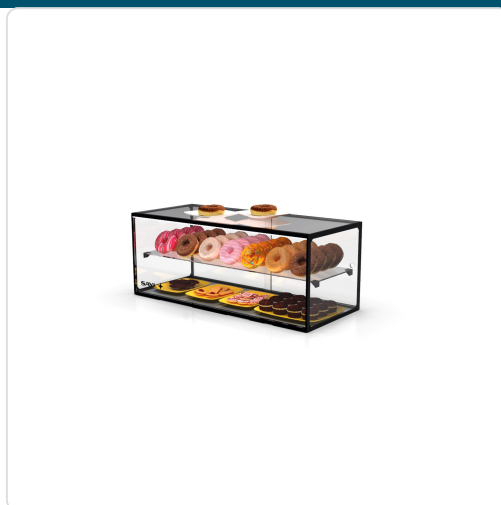


Vitrine Neutra Profissional 920x390x375mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLEP36M	Modelo:	SLEP36M
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920814
Peso:	25 kg	Dimensões:	920 x 390 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ	Q: Para que tipo de produtos é esta vitrine neutra mais adequada? A: Esta vitrine neutra é ideal para a exposição de produtos alimentares que não necessitam de refrigeração, como pastelaria, pães, bolos, salgados e outros itens à temperatura ambiente. É perfeita para cafeterias, pastelarias, padarias e lojas de conveniência que desejam apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica. A sua transparência permite que os clientes vejam claramente os produtos, incentivando a compra.
Tags	vitrine neutra, expositor de balcão, vitrine para pastelaria, display alimentar, vitrina alimentos, mostruário neutro, vitrine 920mm, equipamento para cafeteria, vitrine profissional, expositor para pão, vitrine de vidro, equipamento hotelaria, vitrine inox, vitrine para snacks, display de balcão
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-plano-ep36m.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-plano-ep36m-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-plano-ep36m.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/expo-plano-ep36m-2.jpg ,
SEO Slug	vitrine-neutra-expositor-balcao-profissional
Importado em	20/05/2026
Focus Keyword	vitrine neutra, expositor balcão, display alimentos
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Meta Title SEO	Vitrine Neutra Profissional Expositor Balcão - Comprar
WooCommerce ID	39235
Alt Text Imagens	Vitrine Neutra Profissional 920x390x375mm — vista 1 Vitrine Neutra Profissional 920x390x375mm — vista 2 Vitrine Neutra Profissional 920x390x375mm — vista 3 Vitrine Neutra Profissional 920x390x375mm — vista 4
Título Otimizado	Vitrine Neutra Profissional 920x390x375mm
Estado Optimização	optimized
Meta Description SEO	Maximize a visibilidade dos seus produtos em restaurantes e hotéis com esta vitrine neutra profissional. Ideal para cafeterias, padarias e pastelarias.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras > Neutras
Upsells (SKU Título)	SLV6-NE,SLV4-NE,SLS4-NE

Uso Profissional - Dicas	Dica Profissional: Posicione a vitrine em locais de alto tráfego ou junto ao ponto de venda para maximizar a visibilidade dos produtos e estimular a compra por impulso., Dica Profissional: Utilize iluminação LED interna, se aplicável, para realçar a cor e a textura dos produtos, tornando-os ainda mais apelativos para o cliente., Dica Profissional: Mantenha a vitrine sempre abastecida e organizada. Uma apresentação cuidada e completa transmite uma imagem de frescura e qualidade, essencial para a confiança do cliente., Dica Profissional: Implemente uma rotina de limpeza diária rigorosa, utilizando produtos adequados para vidro e aço inoxidável, para garantir a higiene e a longevidade do equipamento, bem como para manter a imagem profissional do seu estabelecimento.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria, Gerente de F&B (Food & Beverage), Comprador HORECA
Cross-sells (SKU Título)	SLEP30M,SLBUNE,SLBUNA
Descrição Curta Otimizada	Vitrine neutra de 2 pisos com dimensões de 920x390x375mm, ideal para exposição de produtos não refrigerados. Com vidro temperado e base em aço inoxidável.

Vitrine neutra — Principais Vantagens

Esta mostra expositora neutra é a solução perfeita para apresentar os seus produtos à temperatura ambiente, garantindo visibilidade máxima e conservação adequada. Concebida para otimizar o apelo visual, a estrutura de dois pisos oferece um espaço amplo e organizado para uma variedade de artigos. O design robusto, com base em aço inoxidável e vidro temperado, assegura durabilidade e uma apresentação sofisticada.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração, esta vitrine é excelente para expor pastelaria, pão, snacks ou produtos não refrigerados em balcões de cafetarias, padarias e áreas de serviço. Proporciona um mostruário convidativo que incentiva a compra por impulso, ao mesmo tempo que mantém os alimentos protegidos e acessíveis. A sua equipa vai apreciar a facilidade de limpeza e manutenção desta unidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	920x390x375mm
Temperatura	Neutra
Peso	25 kg
Tipos de Vidro	Temperado
Instalação	Plug-in
Prateleiras	1
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras

Perguntas Frequentes

Quais são as dimensões exatas desta vitrine?
As dimensões da vitrine são 920mm de comprimento, 390mm de profundidade e 375mm de altura, o que a torna compacta e adequada para diversos balcões.

Posso expor qualquer tipo de alimento nesta vitrine?
Sendo uma vitrine neutra, é ideal para alimentos que não requerem refrigeração ou aquecimento, como pão, bolachas, ou produtos embalados.

A vitrine é fácil de limpar e manter?
Sim, a base em aço inoxidável e o vidro temperado são materiais que facilitam a limpeza e garantem uma manutenção simples e prática.

Quantos níveis de exposição tem este equipamento?
Esta vitrine possui dois pisos, permitindo uma organização eficiente e maior área de exposição para os seus produtos.

Onde é melhor instalar esta vitrine?
Esta vitrine é ideal para áreas de exposição de produtos, como balcões de cafetarias, padarias e áreas de serviço.

Uso Profissional - Casos de Uso

Padarias e Pastelarias Tradicionais: Em padarias e pastelarias, esta vitrine é fundamental para a exposição de pães artesanais, bolos secos, broas e outros produtos de pastelaria que não requerem refrigeração. Colocada no balcão de atendimento, permite que os clientes visualizem facilmente a variedade disponível, agilizando o processo de escolha e compra, enquanto os produtos se mantêm protegidos de contaminações externas e do manuseamento excessivo.

Cafetarias e Lojas de Conveniência: Para cafetarias e lojas de conveniência em hotéis ou áreas de serviço, a vitrine neutra é perfeita para apresentar snacks embalados, sanduíches pré-preparadas à temperatura ambiente, bolachas, ou até mesmo artigos de merchandising. A sua colocação estratégica junto à caixa ou no balcão de bebidas quentes incentiva o consumo por impulso, complementando a oferta principal e aumentando o ticket médio por cliente.

Buffets de Pequeno-Almoço e Coffee Breaks: Em contextos de buffet, seja para pequeno-almoço em hotéis ou coffee breaks em eventos corporativos, esta vitrine permite dispor de forma organizada e higiénica uma seleção de pães, tostas, bolos ou fruta fatiada que não necessita de controlo de temperatura. Facilita o acesso dos hóspedes ou participantes, mantém a apresentação impecável ao longo do serviço e minimiza o desperdício, ao mesmo tempo que protege os alimentos.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Neutra Profissional de 920x390x375mm é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento HORECA que procure otimizar a exposição de produtos à temperatura ambiente. Com a sua estrutura em aço inoxidável e vidro temperado, oferece durabilidade, higiene e uma visibilidade excecional, promovendo a venda por impulso e garantindo a frescura e a proteção dos alimentos expostos. É a solução ideal para gerir o fluxo de clientes de forma eficiente, apresentando uma oferta diversificada e apelativa sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar.

Marca

SAYL

Modelo

SLEP36M

EAN

8436630920814

Largura (mm)

600–1000 mm

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine neutra de 2 pisos, ideal para exposição de produtos não refrigerados. Dimensões 920x390x375mm com vidro temperado e base em aço inoxidável.

vitrine neutra — Expositor Neutro — Principais Vantagens

Este expositor neutro de dois pisos é a solução perfeita para apresentar os seus produtos à temperatura ambiente, garantindo visibilidade máxima e uma conservação adequada. Concebida para otimizar o apelo visual, a estrutura de dois níveis oferece um espaço amplo e organizado para uma variedade de artigos. O design robusto, com base em aço inoxidável e vidro temperado, assegura durabilidade e uma apresentação sofisticada no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração, esta vitrine é excelente para exibir pastelaria, pão, snacks ou produtos não refrigerados em balcões de cafetarias, padarias e áreas de serviço. Proporciona um mostruário convidativo que incentiva a compra por impulso, ao mesmo tempo que mantém os alimentos protegidos e acessíveis. A sua equipa vai apreciar a facilidade de limpeza e manutenção desta unidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	920x390x375mm
Temperatura	Neutra
Peso	25 kg
Prateleiras	1
Tipo de Produto	Neutro
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é esta vitrine neutra mais adequada?

Esta vitrine neutra é ideal para a exposição de produtos alimentares que não necessitam de refrigeração, como pastelaria, pães, bolos, salgados e outros itens à temperatura ambiente. É perfeita para cafetarias, pastelarias, padarias e lojas de conveniência que desejam apresentar os

seus produtos de forma apelativa e higiénica.

Quais as dimensões exatas da vitrine?

As dimensões da vitrine são 920mm de comprimento, 390mm de profundidade e 375mm de altura, o que a torna compacta e adequada para diversos balcões de serviço.

A vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, a base em aço inoxidável e o vidro temperado são materiais que facilitam a limpeza e garantem uma manutenção simples e prática, cumprindo as normas de higiene.

Quantos níveis de exposição este equipamento possui?

Este equipamento possui dois pisos ou níveis de exposição, permitindo uma organização eficiente e maior área para dispor os seus produtos de forma organizada.

Onde é mais adequado instalar esta vitrine?

É perfeita para ser instalada em balcões de cafetarias, pastelarias, ou em zonas de self-service onde se pretenda expor produtos à temperatura ambiente, por exemplo, em hotéis ou restaurantes.