

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



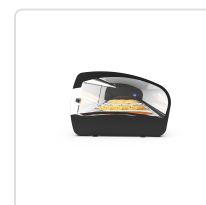
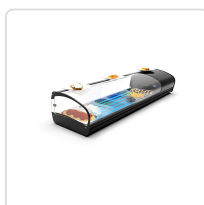
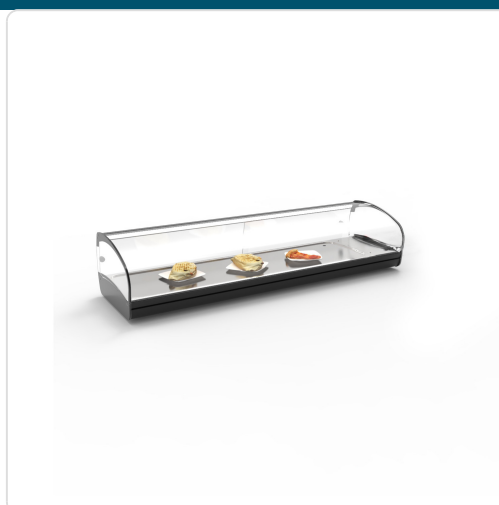
Hotelequip.pt

Vitrine Neutra Profissional Expositora Inox 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK6-NE	Modelo:	SLSK6-NE
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922030
Peso:	30 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-ne-1p-6b-sk6-ne.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-ne-1p-6b-sk6-ne-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-ne-1p-6b-sk6-ne-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-ne-1p-6b-sk6-ne-3.jpg ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39270
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK6-NE
EAN	8436630922030
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra profissional em aço inoxidável e vidro temperado. Ideal para balcões de pastelaria, padaria e snack-bar que necessitam de apresentar produtos à temperatura ambiente.

Descricao Completa

Concebida para a exposição elegante de produtos à temperatura ambiente, esta vitrine neutra é uma solução ideal para estabelecimentos que procuram um toque de sofisticação e funcionalidade. Fabricada em aço inoxidável robusto e equipada com vidro temperado, garante durabilidade e uma visibilidade excecional para os seus artigos. O expositor destaca-se pela sua versatilidade e design prático, integrando-se perfeitamente em qualquer ambiente comercial.

vitrine neutra — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- Construção sólida em aço inoxidável para uma limpeza fácil e longa vida útil.
- Vidro temperado, proporcionando segurança e uma visualização clara dos produtos.
- Design neutro e compacto, adaptável a diversos espaços e necessidades de exposição.

- Ideal para pastelaria, salgados, produtos embalados e artigos não refrigerados.

Aplicações Profissionais

Este display profissional é a escolha perfeita para café-bares, pastelarias, padarias e snack-bares que pretendem apresentar os seus produtos de forma organizada e apelativa. A sua característica neutra permite a exposição de pão, bolos, croissants, sandes e outros artigos que não necessitem de controlo de temperatura. O seu formato otimizado para balcão facilita a interação com o cliente, ideal para potenciar vendas por impulso.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x270mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima	Neutra
Potência	20W
Peso	30KG
Prateleiras	1
Tipo de Produto	Neutra
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos esta vitrine é mais adequada?

Esta vitrine foi concebida para a exposição de produtos que não necessitam de refrigeração, como pães, bolos, salgados e outros artigos embalados que se mantêm bem à temperatura ambiente.

Qual é a espessura do vidro desta vitrine?

A vitrine possui vidro temperado, que oferece maior resistência a impactos e segurança em comparação com o vidro comum, tornando-a ideal para ambientes comerciais movimentados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e vidro temperado permite uma limpeza rápida e eficiente,

garantindo a higiene e a boa apresentação da sua área de exposição com o mínimo de esforço.

Pode ser utilizada em qualquer tipo de balcão?

Com as suas dimensões compactas e instalação "plug-in", esta vitrine é altamente adaptável e pode ser facilmente colocada em balcões de diferentes tamanhos e configurações, otimizando o espaço disponível.

Este expositor requer alguma manutenção especial?

Não, a vitrine é de baixa manutenção. Recomenda-se apenas a limpeza regular das superfícies e a verificação do bom funcionamento das portas deslizantes para garantir a sua durabilidade.