



Vitrina expositora sobrebarra caliente con baño maría. Incluidas 4 bandejas GN.

¡Las vitrinas de Sayl son superchulas! Ideales para cualquier tipo de negocio de hostelería y alimentación.

Catálogo de vitrinas expositoras industriales

Vitrina expositora caliente Sayl con baño maría, un modelo sobrebarra que permite la conservación caliente de los alimentos.

- Dispone de 4 bandejas gastronorm.
- Construida en acero inoxidable, con cristales templados y abatibles.
- Temperatura regulable, (máxima temperatura 90°C).
- Interior desmontable con desagüe para facilitar la limpieza.

¿Por qué nos gusta Sayl?

- **Sayl diseña y fabrica sus productos**, demos fe de ello, de hecho puedes verlo en el canal YouTube de EquipoH.
- **Innovación continua**, la obsesión para mejorar sus productos y servicios es el eje vertebrador de todas sus acciones.
- **Productos sin instalación**: sin necesidad de costes de instalación.
- **Calidad**: Sayl fabrica con los mejores componentes del mercado, pasando los más altos controles de calidad.
- **Soporte**: Eso es rapidez en la preventa y postventa. Ofrecemos a nuestros clientes vía directa con todo el equipo de soporte de Sayl.
- **Responsabilidad**: Máximo compromiso en cuidar del planeta.
- **Control de la producción**: para poder ofrecer calidad máxima y servicio máximo.

- **Cercanía y flexibilidad:** Crear nuevas líneas de producto para dar respuesta personalizada a todos nuestros clientes.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 840x395x270