

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 Banho-Maria 3 Níveis Vidro Temperado KUBE 4B BM

Informacoes do Produto

SKU:	SLCKU4L	Modelo:	SLCKU4L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924522
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-bm-cku4l.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLCKU4L
EAN	8436630924522
Nº de Níveis	3
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Expositor de banho-maria de 3 níveis com vidro temperado, potência de 720W, ideal para manter alimentos quentes em bufetes e cafetarias.

Descricao Completa

vitrine banho-maria — Expositor Aquecido — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e pastelarias, este expositor de banho-maria otimiza a apresentação e conservação de alimentos quentes. A sua estrutura de três níveis permite maximizar o espaço de exibição, ideal para bufetes e serviços de catering, garantindo que os produtos se mantêm à temperatura perfeita para consumo. A combinação de eficiência energética e design moderno torna-o uma adição valiosa para qualquer espaço profissional, realçando a qualidade dos seus pratos. A durabilidade dos materiais assegura um desempenho fiável a longo prazo, mesmo em ambientes de utilização intensa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento térmico é perfeito para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias e áreas de serviço de bufete que necessitam de manter alimentos cozinhados quentes e visivelmente apelativos. O seu design com portas deslizantes traseiras facilita o acesso e a manutenção, ideal para a restauração rápida ou serviços de take away. É também adaptável para qualquer negócio no setor da hotelaria que procure uma solução prática e esteticamente agradável para exibir e servir refeições quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Peso	45 kg
Potência	720 W
Tensão	230V-50/60HZ
Temperatura	Até 80°C
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que a vitrine atinge?

A vitrine de banho-maria pode atingir uma temperatura máxima de 80°C, garantindo que os alimentos são mantidos quentes de forma segura para o consumo.

É fácil de instalar?

Sim, a vitrine foi concebida para uma instalação rápida e simples, com o sistema PLUG-IN, apenas necessitando de uma tomada elétrica standard para começar a operar.

Quantas prateleiras inclui o equipamento?

O modelo vem equipado com uma prateleira ajustável, permitindo flexibilidade na organização e exposição dos seus produtos quentes.

As portas de acesso são seguras e práticas?

Sim, o equipamento dispõe de portas deslizantes traseiras, que não só garantem a segurança alimentar como também facilitam o acesso e a reposição dos alimentos de forma eficiente.

Que tipo de vidro é utilizado na construção?

A vitrine utiliza vidro temperado, conhecido pela sua resistência e segurança, minimizando o risco de quebras e assegurando a durabilidade do equipamento em ambientes profissionais exigentes.