

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



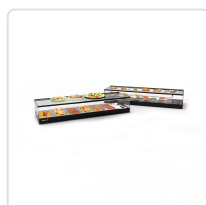
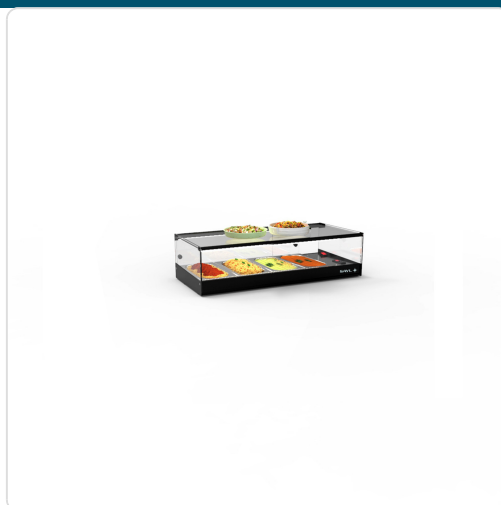
Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Buffet CT 4B com Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLCLO4BL	Modelo:	SLCLO4BL
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922566
Peso:	30 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-4b-1p-bm-clo4bl.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-4b-1p-bm-clo4bl-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCLO4BL
EAN	8436630922566
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de buffet com portas deslizantes traseiras de vidro temperado, ideal para manter alimentos quentes e expostos com máxima higiene.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Esta vitrine de quentes Logic CT 4B foi concebida para manter os seus alimentos à temperatura ideal, realçando a sua apresentação em qualquer serviço de buffet ou balcão de exposição. Com portas deslizantes na parte traseira, oferece um acesso prático e higiénico, ideal para restaurantes e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta e design inteligente asseguram a conservação da qualidade dos produtos, otimizando a experiência do cliente e a eficiência do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Um expositor aquecido como este é indispensável em hotéis, restaurantes, cafetarias e serviços de catering que necessitam de manter alimentos cozinhados quentes e visíveis. É ainda uma solução eficaz para áreas de take-away ou balcões de self-service, onde a praticidade e a visibilidade dos produtos são cruciais para o volume de vendas. A sua fácil instalação (plug-in) permite uma rápida integração em qualquer ambiente.

Características Técnicas

Peso	30 kg
Potência	720 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Temperatura	80°C
Prateleiras	0
Tipo de Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Termóstato	Branco Ártico F20 de alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine mantém?

A vitrine de buffet foi projetada para manter uma temperatura constante de 80°C, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e prontos a servir por mais tempo.

É fácil de instalar?

Sim, o equipamento dispõe de um sistema de instalação do tipo "plug-in", o que significa que é de fácil ligação e pronto a usar, sem necessidade de montagens complexas.

Que tipo de alimentos posso expor nesta vitrine?

É ideal para uma variedade de alimentos quentes húmidos, como pratos de carne, legumes, molhos e outros itens de buffet que se beneficiam de uma temperatura elevada e controlada.

As portas deslizantes são seguras e eficientes?

As portas deslizantes traseiras são fabricadas com vidro temperado, proporcionando segurança e eficiência térmica, além de facilitarem o acesso e a reposição dos alimentos pelos funcionários.

Esta vitrine é adequada para self-service?

Com as suas portas deslizantes traseiras, esta vitrine é perfeitamente adequada para ambientes de self-service, permitindo que os clientes se sirvam de forma autónoma, enquanto a higiene e temperatura são mantidas rigorosamente.