

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

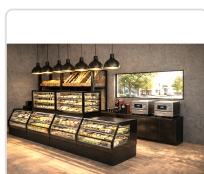


Vitrine de Quentes Combi Sahara 100x80x85cm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOC	Modelo:	SLCOC
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924324
Peso:	240 kg	Dimensões:	1000 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/combi-coc-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCOC
EAN	8436630924324
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de quentes profissional com 1000x800x850mm, termóstato tátil e iluminação LED dupla. Ideal para exibir alimentos à temperatura de +70°C com estilo.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida profissional combina um design inovador com funcionalidade superior, garantindo uma visibilidade impecável dos produtos expostos. Concebida para otimizar a experiência do cliente e a eficiência operacional, possui tecnologia de ponta para manter os alimentos na temperatura ideal enquanto se destacam visualmente. A sua construção sem parafusos facilita a limpeza e manutenção, tornando-a uma solução higiénica e prática para qualquer estabelecimento.

Equipada com um termóstato tátil de última geração, a vitrine oferece conectividade para monitorização, assegurando controlo preciso e constante da temperatura. A iluminação LED dupla

em cada nível elimina sombras, realçando a frescura e o apelo dos seus produtos. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem uma organização versátil do espaço, maximizando a capacidade de exibição.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, cafetarias e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de apresentar produtos quentes de forma apelativa e higiénica. A facilidade de instalação *Plug & Play* e a mobilidade proporcionada pelas rodas tornam este expositor térmico perfeito para buffets, eventos ou para adicionar flexibilidade ao seu espaço de venda. Garanta que os seus pratos quentes permanecem frescos e apetitosos, incentivando a compra por impulso.

Características Técnicas

Dimensões	1000x800x850mm
Temperatura	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.800W
Peso	240 kg
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Duplo Vidro Temperado de Baixa Emissividade Térmica
Tipo de Porta	Corrediças Traseiras
Termóstato	Grande, Tátil B4U

Perguntas Frequentes

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, este equipamento é totalmente *Plug & Play*, o que significa que está pronto a usar assim que o liga à corrente. Não necessita de instalações complexas ou de drenagem.

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

É ideal para uma vasta gama de produtos quentes, desde salgados a pratos preparados, garantindo que se mantêm à temperatura de serviço ideal. As prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade para diferentes tipos e tamanhos de produtos.

Como é feita a limpeza e manutenção desta vitrine?

A construção inovadora, sem parafusos aparentes e com vidro de alta qualidade, foi pensada para facilitar as operações de limpeza. A superfície plana e os materiais resistentes contribuem para uma higienização rápida e eficaz.

Posso monitorizar a temperatura da vitrine remotamente?

Sim, o termóstato tátil de última geração possui capacidades de conectividade. Esta funcionalidade permite-lhe monitorizar o equipamento, assegurando que os seus produtos estão sempre nas condições ideais de conservação.

Quais são os benefícios da iluminação LED dupla?

A iluminação LED dupla em cada altura garante uma visibilidade perfeita dos seus produtos, eliminando sombras indesejáveis. Isto realça o aspeto dos alimentos, tornando-os mais apelativos para os seus clientes e impulsionando as vendas.