

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 Aquecida de Bancada Self-Service 690mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCSMX2E	Modelo:	SLCSMX2E
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921057
Peso:	47 kg	Dimensões:	690 x 650 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual a faixa de temperatura que esta vitrine aquecida suporta? A: Esta vitrine aquecida foi concebida para manter os alimentos numa faixa de temperatura entre 30°C e 90°C, garantindo que os produtos estejam sempre prontos para consumo. É ideal para buffets e áreas de self-service em restaurantes e hotéis., Q: O sistema self-service da vitrine é fácil de usar e limpar? A: Sim, a vitrine está equipada com um sistema self-service com aberturas frontais e traseiras, facilitando o acesso tanto por parte dos clientes quanto para a reposição por parte do staff. Além disso, a construção em aço inoxidável AISI304 e o dreno integrado simplificam significativamente a limpeza diária., Q: Como é a iluminação interior da vitrine? A: A vitrine dispõe de um sistema de iluminação de última geração, com LEDs de alta potência que emitem luz fria. Esta tecnologia assegura uma excelente visibilidade dos produtos, tem uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, contribuindo para a eficiência do seu negócio., Q: Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos? A: Esta vitrine aquecida é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e caterings. É ideal para expor e manter quentes sanduíches, salgados, bolos e outros produtos que necessitem de temperatura controlada., Q: Quais são as dimensões e características de construção da vitrine? A: A vitrine tem dimensões de 690x650x320mm e é construída em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene. O vidro é temperado, oferecendo segurança e resistência, enquanto a prateleira superior aumenta a capacidade de exposição dos seus produtos.

Tags

vitrine aquecida bancada, expositor quente, display self-service, equipamento restauração, hotelaria, cafeteria, pastelaria, vitrine alimentos quentes, display aquecido, vitrine self service, equipamento para restaurantes

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/maxiself-ct-sh-2b-csmx2e.jpg>, , ,

SEO Slug

vitrine-aquecida-bancada-self-service-690mm

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

vitrine aquecida, expositor aquecido, vitrine self-service

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Comprar Vitrine Aquecida Bancada Self-Service 690mm
Preço

WooCommerce ID

38947

Alt Text Imagens

Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service 690mm

Título Otimizado

Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service 690mm

Estado Optimização

optimized

Meta Description SEO	Mantenha alimentos quentes e visíveis com a nossa vitrine aquecida de bancada para o seu restaurante.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Aquecidas
Upsells (SKU Título)	SLVS3,SLCMX3E,SLCSMX3E
Uso Profissional - Dicas	Dica Profissional: Para otimizar a eficiência energética e a vida útil dos elementos de aquecimento, pré-aqueça a vitrine durante 15-20 minutos antes de colocar os alimentos, evitando choques térmicos e garantindo uma estabilização mais rápida da temperatura interna., Dica Profissional: Implemente um sistema de rotação de stock (FIFO - First In, First Out) rigoroso. Utilize a abertura traseira para reabastecer com produtos frescos e a frontal para que o cliente aceda aos mais antigos, garantindo a máxima frescura e minimizando perdas., Dica Profissional: A limpeza diária do dreno e do tabuleiro de condensação é vital para prevenir a acumulação de resíduos e bactérias, assegurando a higiene e um ambiente de serviço seguro, em conformidade com as normas HACCP., Dica Profissional: Ao expor diferentes tipos de produtos, agrupe-os por requisitos de temperatura semelhantes. Embora a vitrine mantenha uma faixa ampla, otimizar o posicionamento pode melhorar a qualidade de conservação e reduzir a desidratação de itens mais sensíveis.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Subchef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Pastelaria, Diretor de Catering
Cross-sells (SKU Título)	SLSH26L,SLSH24L,SLV6-NE
Descrição Curta Otimizada	Vitrine aquecida de bancada com sistema self-service para ótima exposição. Design moderno, aço inox, vidro temperado e LEDs.

Concebida para a hotelaria e restauração, esta vitrine aquecida combina um design moderno com a máxima funcionalidade, sendo ideal para manter os seus produtos quentes e visíveis. Construída para durabilidade e eficiência, oferece uma solução prática tanto para o pessoal quanto para os clientes, garantindo que os alimentos se mantenham à temperatura ideal de serviço.

vitrine aquecida — Vitrines Aquecidas — Principais Vantagens

- Conservação Otimizada:** Mantém uma temperatura consistente entre 30°C e 90°C para preservar a qualidade e sabor dos alimentos.
- Visibilidade Aprimorada:** O vidro temperado e a iluminação LED de alta potência garantem que os seus produtos se destaquem, atraindo a atenção dos clientes.
- Fácil Acesso e Higiene:** O sistema self-service com abertura frontal e traseira facilita o abastecimento, a remoção e a limpeza, suportado por um dreno para manutenção eficiente.
- Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável AISI304 assegura uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- Eficiência Energética:** Iluminação LED de última geração oferece baixo consumo, contribuindo para uma operação mais sustentável.

Aplicações

Profissionais

Este expositor aquecido é a escolha perfeita para pastelarias, cafeterias, restaurantes e estabelecimentos de catering que necessitam exibir produtos quentes como salgados, sobremesas ou pratos pré-confeccionados. A sua versatilidade e design elegante permitem a integração harmoniosa em qualquer balcão ou área de serviço, melhorando a apresentação e a experiência do cliente. É uma peça essencial para quem procura funcionalidade e estética, garantindo que os alimentos estejam sempre prontos para consumo e com a melhor apresentação possível.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	690x650x320mm
Temperatura Máxima	+70°C (conserva entre 30°C e 90°C)
Potência	1220W
Voltagem	230V-50/60Hz
Peso	47 kg
Prateleiras	1

Uso Profissional - Casos de Uso

Pequenos-almoços e Coffee Breaks em Hotéis: Em hotéis, esta vitrine é crucial para o serviço de pequeno-almoço e coffee breaks, permitindo a exposição de ovos mexidos, salsichas, rissóis ou pastéis de nata quentes. A funcionalidade self-service agiliza o fluxo de clientes, e a abertura traseira facilita a rápida reposição por parte da equipa de F&B, mantendo a oferta constante e atrativa durante os períodos de pico., Cafetarias e Pastelarias de Rua: Para pastelarias e cafetarias com elevado volume de vendas, a vitrine aquecida é essencial para a rotação de salgados e bolos quentes, como folhados de carne, croquetes ou empadas de galinha. A iluminação LED realça a frescura dos produtos, incentivando a compra, enquanto a manutenção da temperatura ideal evita desperdícios e garante a satisfação do cliente com produtos sempre no ponto., Serviços de Catering para Eventos: Em operações de catering para eventos corporativos ou sociais, a portabilidade e a funcionalidade plug-in desta vitrine revelam-se valiosas. Permite a criação de pontos de serviço de "finger food" quente, como mini quiches ou espetadas de carne, mantendo a temperatura e a apresentação impecáveis ao longo do evento, com a facilidade de limpeza a ser um fator crítico pós-serviço.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service de 690mm é uma solução indispensável para estabelecimentos de hotelaria e restauração em Portugal que procuram otimizar a exposição e a manutenção térmica de produtos quentes. Projetada para ambientes de alto tráfego, este equipamento garante que salgados, bolos ou pratos pré-confeccionados sejam mantidos na temperatura ideal de serviço (30°C a 90°C), assegurando a qualidade organoléptica e a segurança alimentar, enquanto a sua visibilidade superior impulsiona a decisão de compra por impulso no segmento self-service.

Marca

SAYL

Modelo

SLCSMX2E

EAN

8436630921057

Instalação

De Bancada

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com sistema self-service para ótima exposição. Design moderno, aço inox, vidro temperado e LEDs.

Descricao Completa

Concebida para a hotelaria e restauração, esta montra aquecida combina um design moderno com a máxima funcionalidade. É a solução perfeita para manter os seus produtos quentes e visíveis. Construída para durabilidade e eficiência, oferece uma solução prática tanto para o pessoal quanto para os clientes, garantindo que os alimentos se mantenham à temperatura ideal de serviço.

vitrine aquecida — Vitrine de Exposição Aquecida — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém uma temperatura consistente entre 30°C e 90°C para preservar a qualidade e o sabor dos alimentos.
- **Visibilidade Aprimorada:** O vidro temperado e a iluminação LED de alta potência garantem que os seus produtos se destaquem, atraindo a atenção da clientela.
- **Fácil Acesso e Higiene:** O sistema de venda livre, com abertura frontal e traseira, facilita o abastecimento, a remoção e a limpeza, suportado por um dreno para manutenção eficiente.
- **Durabilidade Superior:** A construção robusta em aço inoxidável AISI304 assegura uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Eficiência Energética:** A iluminação LED de última geração oferece baixo consumo, contribuindo para uma operação mais sustentável do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este display aquecido é a escolha perfeita para pastelarias, cafés, restaurantes e serviços de catering que necessitam exibir produtos quentes como salgados, sobremesas ou pratos pré-confeccionados. A sua versatilidade e design elegante permitem a integração harmoniosa em qualquer balcão ou área de serviço, melhorando a apresentação e a experiência do cliente. É uma peça essencial para quem procura funcionalidade e estética, garantindo que os alimentos estejam sempre prontos para consumo e com a melhor apresentação possível.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	690x650x320mm
Temperatura Máxima	+70°C (conserva entre 30°C e 90°C)
Potência	1220W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	47 kg
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	PLUG-IN

Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Termostato F1 slim - vermelho

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta vitrine?

Esta vitrine aquecida é ideal para cafeterias, pastelarias, serviços de catering e restaurantes que necessitam exibir produtos quentes, como salgados, sobremesas ou pratos preparados, mantendo-os apetecíveis e na temperatura correta.

Qual a faixa de temperatura que a vitrine consegue manter?

A vitrine foi concebida para conservar os alimentos entre 30°C e 90°C, com uma temperatura máxima de operação de 70°C, garantindo a sua integridade e segurança alimentar.

O sistema de abertura frontal e traseiro oferece alguma vantagem específica?

Sim, o sistema de abertura dupla (self-service) permite que os clientes acedam facilmente aos produtos à frente, enquanto o pessoal pode proceder ao reabastecimento pela parte traseira, otimizando o serviço e minimizando interrupções.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza. A construção em aço inoxidável AISI304 e a presença de um dreno integrado tornam a limpeza diária um processo rápido e simples, assegurando a máxima higiene e funcionamento eficiente.

Como contribui a iluminação LED para a eficiência e apresentação?

A iluminação LED de última geração com luz fria realça a frescura e a qualidade dos alimentos sem gerar calor adicional, enquanto o seu baixo consumo de energia e longa vida útil reduzem os custos operacionais e a necessidade de substituição frequente.