

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



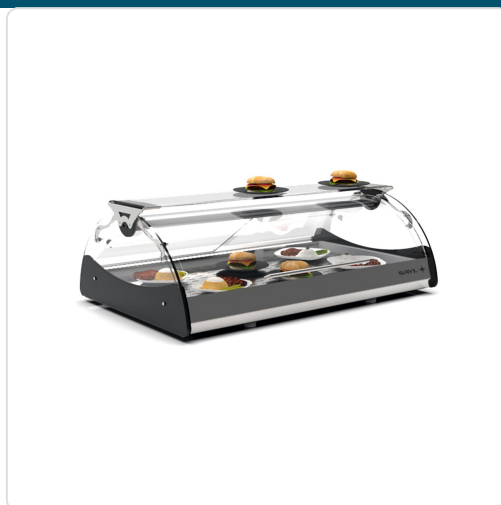
Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service 1020x650x320mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCSMX3E	Modelo:	SLCSMX3E
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921071
Peso:	62 kg	Dimensões:	1020 x 650 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual a capacidade de temperatura desta vitrine aquecida? A: Esta vitrine aquecida é capaz de manter os alimentos numa faixa de temperatura entre 30°C e 90°C, garantindo que os seus produtos se mantenham quentes e apetitosos para os clientes. A temperatura máxima é de 70°C., Q: É fácil de limpar e manter? A: Sim, a vitrine é construída em aço inoxidável AISI304 e possui um dreno integrado, facilitando a limpeza diária e a manutenção higiénica do equipamento. O vidro temperado também contribui para uma limpeza eficiente., Q: Esta vitrine aquecida possui iluminação? A: Com certeza. A vitrine está equipada com um sistema de iluminação de última geração, que utiliza LEDs de alta potência com luz fria, proporcionando uma vida útil ilimitada e consumo mínimo de energia., Q: A vitrine permite o acesso por clientes? A: Sim, esta vitrine foi projetada com um sistema self-service que inclui abertura frontal e traseira, permitindo um acesso fácil e conveniente aos alimentos para os seus clientes e para o reabastecimento., Q: Quantas prateleiras inclui esta vitrine? A: Esta vitrine aquecida de bancada inclui uma prateleira superior, otimizando o espaço de exposição e permitindo organizar os alimentos de forma atrativa para os seus clientes.

Tags

vitrine aquecida, vitrina aquecida, expositor aquecido, display aquecido, vitrine self-service, equipamento restauração, vitrine pastelaria, vitrine snack bar, manter quente, aço inoxidável, CSMX3E, hotelaria, restaurante, cozinha profissional

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/maxiself-ct-sh-3b-csmx3e.jpg>, , , ,

SEO Slug

vitrine-aquecida-bancada-csmx3e

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

vitrine aquecida bancada, expositor self-service quente, vitrina profissional aquecida

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Comprar Vitrine Aquecida de Bancada para Restaurantes

WooCommerce ID

38949

Alt Text Imagens

Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service CSMX3E

Título Otimizado

Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service CSMX3E

Estado Optimização

optimized

Meta Description SEO

Realce os seus pratos com a nossa vitrine aquecida de bancada self-service. Ideal para restaurantes e pastelarias, mantém os alimentos quentes e prontos.

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras > Aquecidas

Upsells (SKU Título)	SLVS3,SLCS3,SLSHS6L,SLCLO6SL
Uso Profissional - Dicas	Dica Profissional: Posicione a vitrine estrategicamente em zonas de alto tráfego ou junto ao ponto de pagamento para maximizar as compras por impulso, aproveitando a iluminação LED para destacar os produtos., Dica Profissional: Utilize loiça de exposição adequada que complemente o design elegante da vitrine e que seja resistente à temperatura, garantindo uma apresentação uniforme e profissional., Dica Profissional: Implemente um sistema de rotação de stock eficiente para os produtos expostos, garantindo que os alimentos são sempre frescos e que a vitrine é reabastecida de forma contínua e discreta, aproveitando o acesso traseiro., Dica Profissional: A limpeza regular do vidro temperado e da estrutura em aço inoxidável AISI304 é crucial não só para a higiene, mas também para manter a transparência e o brilho que atraem o olhar do cliente, utilizando o dreno integrado para facilitar a tarefa.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (para controlo de qualidade e apresentação), Gerente de F&B (para otimização do serviço e rentabilidade), Comprador Profissional de Equipamentos (para eficiência e durabilidade), Gestor de Cafeteria/Pastelaria (para aumento de vendas por impulso)
Cross-sells (SKU Título)	SLC6ZS,SLV6-NE,SLSH26,SLSH24
Descrição Curta Otimizada	Vitrine aquecida de bancada com sistema self-service, vidro temperado e iluminação LED, ideal para manter alimentos quentes e expostos com estilo.

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px 0;">vitrine aquecida bancada — Vitrine de Bancada Aquecida — Principais

Vantagens</h3><p>Projetada para realçar os seus produtos e otimizar o atendimento, esta mostra aquecida de bancada é a solução ideal para pastelarias, snack-bares e restaurantes. Com a sua capacidade de manter alimentos entre 30°C e 90°C, garante que os seus pratos se mantenham sempre na temperatura perfeita para servir, enquanto o design contemporâneo e a iluminação LED de última geração destacam a qualidade do que é exposto. A praticidade do sistema self-service, com aberturas frontal e traseira, acelera o serviço e facilita a reposição.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px 0;">Aplicações Profissionais</h3><p>Este expositor aquecido adapta-se perfeitamente a uma variedade de ambientes profissionais rigorosos, desde cafés modernos até hotéis movimentados. É ideal para expor e manter quentes tapas, salgados, bolos e outros petiscos, incentivando compras por impulso e melhorando a experiência do cliente. A construção em aço inoxidável AISI304 assegura durabilidade e uma higiene impecável, crucial para estabelecimentos de restauração, enquanto a facilidade de limpeza, com um dreno integrado, minimiza o tempo de manutenção. Uma solução eficiente que eleva o padrão de apresentação dos seus produtos.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px 0;">Características Técnicas</h3><table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Dimensões</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1020x650x320mm</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Temperatura</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">+30°C a +90°C</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1210W</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Voltagem</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">230V- 50/60Hz</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Peso</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">62KG</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Prateleiras</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Tipo de Vidro</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Temperado</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Portas</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Deslizantes Traseiras</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Instalação</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">PLUG-IN</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Material</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Aço inoxidável AISI304</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Iluminação</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">LEDs de alta potência, luz fria</td></tr></table>

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pequenos-Almoços e Brunch em Hotéis: Em hotéis, esta vitrine é ideal para manter croissants, pães de queijo, mini quiches e ovos mexidos quentes durante o serviço de pequenos-almoços e brunch. O acesso self-service permite que os hóspedes se sirvam autonomamente, reduzindo a necessidade de intervenção constante do staff e assegurando que os alimentos se mantêm apetitosos ao longo de todo o período de serviço, mesmo em picos de afluência., Balcão de Cafeteria e Pastelaria: Em cafés e pastelarias com elevado volume de vendas, a vitrine CSMX3E é fundamental para expor e conservar quentes salgados como rissóis, coxinhas e pastéis de bacalhau. A iluminação LED realça a frescura dos produtos, incentivando a compra por impulso, enquanto o design de bancada otimiza o espaço, tornando-a perfeita para balcões de atendimento onde a rapidez e a apresentação são cruciais., Áreas de Take-Away e Grab & Go: Para estabelecimentos que oferecem opções de take-away ou 'grab & go', esta vitrine permite manter uma seleção de refeições rápidas, como sandes quentes, empadas ou tostas mistas, sempre prontas a serem levadas. A facilidade de acesso para o cliente e a manutenção consistente da temperatura garantem a qualidade do produto e aceleram o processo de compra, essencial para clientes com tempo limitado.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service CSMX3E é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que vise otimizar a exposição e manutenção térmica de produtos quentes. Projetada para ambientes de alto tráfego, garante que salgados, tapas e outros petiscos permaneçam na temperatura ideal de consumo (30°C a 90°C), enquanto a sua funcionalidade self-service, com acesso frontal e traseiro, agiliza o fluxo de serviço e facilita a reposição, contribuindo para a eficiência operacional e a satisfação do cliente.

Marca

SAYL

Modelo

SLCSMX3E

EAN

8436630921071

Instalação

De Bancada

Largura (mm)

1000–1500 mm

Tipo

Vitrine

Descrição Resumida

Vitrine aquecida de bancada com sistema self-service, vidro temperado e iluminação LED, ideal para manter alimentos quentes e expostos com estilo.

vitrine aquecida bancada — Vitrine de Bancada Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para realçar os seus produtos e otimizar o atendimento, esta montra aquecida de bancada é a solução ideal para pastelarias, snack-bares e restaurantes. Com a sua capacidade de manter alimentos entre 30°C e 90°C, garante que os seus pratos se mantenham sempre na temperatura perfeita para servir, enquanto o design contemporâneo e a iluminação LED de última geração destacam a qualidade do que é exposto. A praticidade do sistema de self-service, com aberturas frontal e traseira, acelera o serviço e facilita a reposição.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido adapta-se perfeitamente a uma variedade de ambientes profissionais rigorosos, desde cafés modernos até unidades hoteleiras movimentadas. É ideal para expor e manter quentes tapas, salgados, bolos e outros petiscos, incentivando compras por impulso e melhorando a experiência do cliente. A construção em aço inoxidável AISI304 assegura durabilidade e uma higiene impecável, crucial para estabelecimentos de restauração, enquanto a facilidade de limpeza, com um dreno integrado, minimiza o tempo de manutenção. Uma solução eficiente que eleva o padrão de apresentação dos seus produtos, tornando-a uma verdadeira aliada em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões	1020x650x320mm
Temperatura	+30°C a +90°C
Potência	1210W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	62KG
Prateleiras	1
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Instalação	PLUG-IN
Material	Aço inoxidável AISI304

Iluminação	LEDs de alta potência, luz fria
Dreno para limpeza	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de temperatura desta vitrine aquecida?

Esta unidade aquecida é capaz de manter os alimentos numa faixa de temperatura entre 30°C e 90°C, garantindo que os seus produtos se mantenham quentes e apetitosos para os clientes. A temperatura máxima indicada é de 70°C.

É fácil de limpar e manter?

Sim, este expositor é construído em aço inoxidável AISI304 e possui um dreno integrado, facilitando a limpeza diária e a manutenção higiénica do equipamento. O vidro temperado também contribui para uma limpeza eficiente e rápida.

Esta vitrine aquecida possui iluminação?

Com certeza. A vitrine está equipada com um sistema de iluminação de última geração, que utiliza LEDs de alta potência com luz fria, proporcionando uma vida útil ilimitada e consumo mínimo de energia, realçando os produtos.

A vitrine permite o acesso por clientes?

Sim, esta vitrine foi projetada com um sistema de self-service que inclui abertura frontal e traseira, permitindo um acesso fácil e conveniente aos alimentos para os seus clientes e para o reabastecimento pela equipa.

Quantas prateleiras inclui esta vitrine?

Esta vitrine aquecida de bancada inclui uma prateleira superior, otimizando o espaço de exposição e permitindo organizar os alimentos de forma atrativa para os seus clientes. A prateleira oferece versatilidade na apresentação.