

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service 690mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCMX2E	Modelo:	SLCMX2E
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924287
Peso:	47 kg	Dimensões:	690 x 650 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SAYL
Modelo	SLCMX2E
EAN	8436630924287
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com sistema self-service e dupla abertura. Ideal para exposição de alimentos quentes, construída em ao inoxidável AISI304.

Descricao Completa

vitrine aquecida bancada — Vitrine Aquecida para Exposição — Principais Vantagens

Concebida para maximizar a visibilidade e a acessibilidade, esta montra aquecida de bancada é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de alimentos quentes. O sistema de self-service com abertura frontal e traseira facilita o serviço ao cliente e a reposição, mantendo os produtos a uma temperatura constante superior a 70°C. A sua construção robusta em ao inoxidável AISI304 assegura durabilidade e uma limpeza eficiente, enquanto a iluminação LED de alta potência realça a apresentação dos seus pratos.

Este expositor profissional é a solução perfeita para manter a qualidade e o sabor dos alimentos, garantindo que chegam ao seu cliente sempre nas melhores condições. É uma aquisição valiosa para qualquer negócio que priorize a eficiência operacional e a satisfação do consumidor.

Aplicações Profissionais

Com um design moderno e funcional, esta vitrine aquecida é indispensável em diversos ambientes profissionais, como restaurantes, pastelarias, cafetarias, buffets ou snack-bares. Permite expor uma variedade de produtos, desde salgados a sobremesas quentes, mantendo-os apetitosos e prontos para consumo imediato. A sua versatilidade e facilidade de manutenção fazem dela uma escolha inteligente para a hotelaria e restauração, contribuindo para uma apresentação impecável e um serviço ágil.

A estrutura compacta e a prateleira superior aumentam a capacidade de exposição, tirando partido de cada espaço na sua bancada ou mesa de trabalho. É a ferramenta ideal para negócios que necessitam de um display eficaz e elegante para alimentos quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	690x650x320mm
Temperatura	+80°C

Característica	Detalhe
Potência	1220W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	47 kg
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Corrediças Traseiras
Termostato	Alto brilho em branco ártico F20
Material	Aço inoxidável AISI304
Iluminação	LEDs de alta potência (luz fria)
Drenagem	Sim, para fácil limpeza

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de temperatura que esta vitrine atinge?

Esta vitrine aquecida mantém os alimentos a uma temperatura máxima constante de 80°C, garantindo que permaneçam quentes e prontos a servir por mais tempo. É ideal para preservar a qualidade dos seus produtos e satisfazer os seus clientes.

2. O vidro temperado é seguro para ambientes comerciais movimentados?

Sim, o vidro temperado oferece maior resistência a impactos e variações de temperatura, tornando-o mais seguro e durável em comparação com o vidro comum. É uma característica essencial para a segurança em ambientes de restauração.

3. Como posso limpar facilmente a vitrine?

A vitrine foi concebida para uma manutenção prática. Com uma construção em aço inoxidável AISI304 e um dreno integrado, a limpeza de resíduos e líquidos é rápida e descomplicada, assegurando elevados padrões de higiene.

4. Qual o benefício do sistema self-service com dupla abertura?

O sistema self-service com aberturas frontal e traseira otimiza o fluxo de trabalho. Os clientes podem aceder aos produtos pela frente, enquanto a sua equipa pode repor os artigos pela parte de trás sem interrupções, melhorando a eficiência do serviço.

5. A iluminação LED tem alguma vantagem específica?

A iluminação LED de alta potência não só realça a apresentação dos alimentos com uma luz fria e

apelativa, como também oferece uma vida útil prolongada e um consumo energético mínimo. Isto resulta em poupanças significativas e menor necessidade de substituição.