

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 Profissional 1020mm CMX3E

Informacoes do Produto

SKU:	SLCMX3E	Modelo:	SLCMX3E
Marca:	SAYL	EAN:	8436630924300
Peso:	62 kg	Dimensões:	1020 x 650 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/maxiself-ct-bm-3b-cmx3e.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38953

Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCMX3E
EAN	8436630924300
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de balcão com 1020mm, ideal para exposição self-service. Mantém alimentos a +80°C com iluminação LED de baixo consumo.

Descricao Completa

vitrine aquecida de balcão — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para maximizar a capacidade de exposição e aprimorar qualquer ambiente comercial, esta vitrine aquecida combina funcionalidade e um design apurado. Com o seu sistema de self-service, tanto a abertura frontal como a traseira facilitam o acesso rápido e higiénico aos produtos, ideal para espaços de restauração de alto volume. A iluminação LED de última geração assegura uma visibilidade excecional sem consumo excessivo, mantendo os seus alimentos sempre atraentes.

Fabricada em aço inoxidável AISI304, material robusto, a vitrine garante durabilidade e resistência à corrosão. A manutenção simplificada é outro ponto forte, graças ao dreno integrado que torna a limpeza rápida e eficaz. Este expositor mantém os alimentos a uma temperatura superior a 70°C, assegurando a sua conservação em condições ideais para consumo e cumprindo as normas de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é a solução ideal para pastelarias, cafeterias, padarias, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite expor alimentos quentes de forma eficiente e apelativa. O seu design versátil permite que seja utilizada como expositor de balcão, integrando-se perfeitamente em diferentes configurações de serviço. É particularmente útil para manter salgados, sandes quentes ou outros produtos de take-away à temperatura certa, prontos para o cliente.

A prateleira superior adiciona flexibilidade na organização dos produtos, otimizando o espaço de display e facilitando a categorização dos itens. A facilidade de acesso via self-service torna-a perfeita para buffets e serviços onde os clientes escolhem os seus próprios produtos, promovendo a autonomia e agilizando o atendimento. É, portanto, um investimento inteligente para negócios que valorizam a apresentação e a qualidade de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1020x650x320 mm
Temperatura	+80°C
Potência	1210W (1.220W)
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	62 kg
Número de prateleiras	1
Instalação	Plug-in
Tipo de vidro	Temperado
Tipo de porta	Deslizantes traseiras
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20
Material da estrutura	Aço inoxidável AISI304
Iluminação	LED de alta potência (luz fria)

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine mantém?

Esta vitrine foi concebida para manter os alimentos a uma temperatura máxima operacional de 80°C, garantindo que os seus produtos se mantêm quentes e prontos a servir com toda a segurança.

É fácil limpar o expositor?

Sim, o design em aço inoxidável AISI304 e a presença de um dreno facilitam significativamente a limpeza. Pode remover os resíduos de forma rápida e eficiente, mantendo sempre a higiene exigida no seu estabelecimento.

Posso utilizar esta vitrine para self-service?

Completamente. O sistema de abertura frontal e traseira, em conjunto com a prateleira superior,

torna este equipamento ideal para configurações de self-service, permitindo que os clientes se sirvam com facilidade e segurança.

Que tipo de iluminação possui e quais as suas vantagens?

A vitrine integra iluminação LED de alta potência com luz fria. Esta tecnologia oferece uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, ao mesmo tempo que realça a apresentação dos seus produtos, tornando-os mais apetecíveis.

Qual a dimensão da vitrine e é adequada para balcão?

As dimensões do equipamento são 1020x650x320mm, o que o torna perfeitamente adequado para ser colocado num balcão. O seu tamanho compacto otimiza o espaço sem comprometer a capacidade de exposição dos alimentos.