

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 Profissional – 1020x650x420mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCS3S	Modelo:	SLCS3S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922245
Peso:	60 kg	Dimensões:	1020 x 650 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-ct-sh-3b-cs3s.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLCS3S
EAN	8436630922245
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 1020x650x420mm para exposição e manutenção de alimentos à temperatura ideal (+70°C). Ideal para restauração comercial.

Descricao Completa

vitrine aquecida bancada — Vitrine Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e manutenção quente de alimentos, esta vitrine aquecida de bancada é um 'display' indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. A sua construção robusta e a funcionalidade de aquecimento garantem que os seus produtos se mantêm sempre à temperatura ideal, apelativos para o cliente. Ideal para pastelarias, snack-bares ou restaurantes que procuram otimizar a experiência do cliente e a qualidade do serviço.

Com um sistema de aquecimento eficiente, esta vitrine expositora assegura a frescura e o calor dos seus pratos, realçando o seu aspeto através de um design limpo e moderno. A facilidade de limpeza e a porta traseira de correr para acesso rápido e prático são características que simplificam o dia a dia, tornando-a uma bancada de trabalho eficiente para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo cafés, padarias, pastelarias, e áreas de buffet em hotéis e restaurantes. A sua funcionalidade permite apresentar desde folhados quentes e sanduíches, a pratos confeccionados que requerem manutenção de temperatura. É uma solução versátil para otimizar o seu espaço e exibir os seus produtos de forma convidativa.

Característica Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1020x650x420 mm
Temperatura Máxima	+70 °C
Potência	1210 W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	60 KG
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Porta	Portas de correr traseiras
Termostato	Eletrônico ajustável
Características Adicionais	Interior removível para limpeza; Topo plano; Sobremoldagem em peça única; Espaço motor escondido do cliente; Serigrafia vitrificada.

Perguntas Frequentes

Como se garante a temperatura ideal dos alimentos nesta vitrine?

A vitrine está equipada com um termostato eletrônico ajustável, que permite controlar e manter a temperatura interna até 70 °C, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e prontos a servir.

A limpeza da vitrine é fácil e prática?

Sim, o design desta vitrine inclui um interior totalmente removível, facilitando significativamente a limpeza profunda e a manutenção da higiene, crucial em qualquer ambiente profissional.

É possível deslocar esta vitrine com facilidade?

Como se trata de uma vitrine de bancada com ligação "PLUG-IN" e dimensões compactas, a sua mobilidade é relativamente simples, permitindo flexibilidade na reorganização do seu espaço comercial.

Que tipo de produtos alimentares são ideais para esta vitrine?

Esta vitrine é ideal para a exposição de qualquer tipo de alimento que necessite de ser mantido quente, desde salgados e pastelaria a pequenas porções de refeições prontas, tornando-a versátil para diversos negócios de alimentos e bebidas.

O motor é visível e pode afetar a estética da apresentação?

Não, o motor está discretamente localizado e oculto do campo de visão do cliente. Isto assegura que o foco permanece nos produtos expostos, mantendo a estética profissional e elegante do expositor.