

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



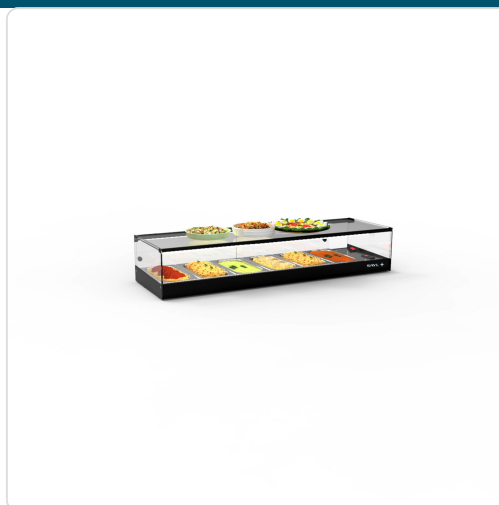
Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada LED CLO6BL – 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCLO6BL	Modelo:	SLCLO6BL
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922580
Peso:	35 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-6b-1p-bm-clo6bl.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-6b-1p-bm-clo6bl-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38978
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCLO6BL
EAN	8436630922580
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 1190mm de comprimento e iluminação LED, ideal para manter e expor alimentos quentes. Controlo digital até +80°C.

Descricao Completa

Expositor Aquecido — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida de bancada é a solução ideal para manter os seus produtos quentes e visíveis. Concebida para o setor profissional, destaca-se pelo seu design elegante e funcionalidade, garantindo a atratividade do seu menu e a satisfação dos clientes. O controlo digital preciso assegura a temperatura perfeita até +80°C, prevenindo o arrefecimento dos alimentos e mantendo a sua qualidade.

Com iluminação LED de alta potência e vidro temperado, cada artigo exposto ganha um destaque especial. A facilidade de limpeza é incomparável, graças ao seu interior removível, otimizando o tempo de manutenção da sua equipa e contribuindo para a higiene do espaço. É o expositor perfeito para pastelarias, snack-bares e restaurantes que desejam uma apresentação impecável dos seus

alimentos quentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que necessite de expor e manter alimentos quentes. É particularmente adequado para padarias e pastelarias, onde bolos, salgados e outros produtos frescos são apresentados de forma apelativa. Em cafetarias e snack-bares, permite servir sandes, tostas e rissóis sempre à temperatura ideal.

Também é uma excelente opção para buffets e serviços de catering, onde a manutenção da temperatura dos pratos é crucial para a experiência do cliente. A versatilidade desta montra permite uma colocação estratégica em balcões, otimizando o espaço e a visibilidade, realçando a qualidade dos produtos para impulsionar as vendas diárias.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x225mm
Temperatura	até +80°C
Potência	1020W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	35KG
Iluminação LED	Sim
Tipo de Vidro	Temperado
Calor	Seco
Portas	Deslizantes traseiras

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

Esta vitrine aquecida profissional pode atingir uma temperatura máxima de +80°C, ideal para manter diversos tipos de alimentos quentes e prontos a servir com segurança e qualidade.

2. O vidro temperado oferece alguma vantagem extra?

Sim, o vidro temperado é mais resistente a impactos e a variações de temperatura, aumentando a segurança do equipamento em ambientes comerciais e prolongando a sua vida útil.

3. É fácil realizar a limpeza e manutenção do equipamento?

Com certeza. O interior da vitrine é totalmente removível, o que facilita imenso a limpeza diária,

assegurando a higiene e a longevidade do balcão expositor.

4. Posso utilizar este expositor em qualquer tipo de estabelecimento?

Sim, esta montra aquecida é versátil e adequada para uma vasta gama de estabelecimentos como pastelarias, cafetarias, restaurantes, buffets e snack-bares, onde necessite de expor produtos quentes.

5. A iluminação LED tem algum benefício além da estética?

Para além de realçar a apresentação dos seus produtos com um toque moderno, a iluminação LED é energeticamente eficiente e possui uma longa duração, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio.