

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Aquecida de Bancada 3 Andares 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCLO26S-2	Modelo:	SLCLO26S-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922344
Peso:	45 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-3p-6b-sh-clo26s-2.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLCLO26S-2
EAN	8436630922344
Instalação	De Bancada
Nº de Níveis	3
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 3 andares e iluminação LED, ideal para manter e expor alimentos quentes. Design robusto em inox, 1190x395x460mm.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração e hotelaria, este expositor aquecido de bancada oferece uma solução eficaz para apresentar os seus produtos quentes com a máxima visibilidade. A sua estrutura em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes comerciais exigentes. Adicionalmente, as portas deslizantes na parte traseira facilitam o acesso para reposição e asseguram uma limpeza rápida e conveniente.

Este display profissional é ideal para manter alimentos como croissants, folhados ou salgados à temperatura ideal, realçando a sua frescura e apelando visualmente aos clientes. A iluminação LED dupla em cada nível realça a aparência dos produtos, tornando-os ainda mais convidativos. É um equipamento robusto e eficiente, pensado para otimizar o seu serviço e as vendas.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, cafés, padarias, e áreas de buffet em hotéis e restaurantes, esta montra aquecida permite a exposição atrativa de uma vasta gama de produtos. Garante que os seus artigos se mantêm à temperatura de serviço adequada, essenciais para a qualidade e segurança alimentar. A temperatura constante até +70°C é ideal para uma variedade de produtos, desde salgados a sobremesas quentes.

A sua instalação compacta e prática torna-a uma adição valiosa para qualquer balcão de serviço, maximizando o espaço disponível enquanto capta a atenção dos clientes. A versatilidade do seu

design assegura uma adaptação harmoniosa a diversos estilos de decoração, contribuindo para uma apresentação impecável dos seus alimentos.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x460mm
Temperatura Máxima	+70°C
Potência	1030W
Voltagem	230V-50/60Hz
Peso	45 kg
Prateleiras	2
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras
Termóstato	Termóstato F1 slim - vermelho

Perguntas Frequentes

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

Esta vitrine aquecida alcança uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter a comida quente e pronta a servir, garantindo a qualidade e o sabor.

2. Quais são as vantagens das portas deslizantes?

As portas deslizantes traseiras oferecem fácil acesso para a sua equipa reabastecer os produtos e realizar a limpeza da vitrine de forma rápida e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

3. O vidro é resistente a que tipo de danos?

Fabricada com vidro temperado vitrificado, esta vitrine é altamente resistente a choques, riscos, e à ação de ácidos e detergentes comuns, assegurando uma longa vida útil e preservando a sua estética.

4. A iluminação LED contribui para a exibição dos produtos?

Sim, o sistema de iluminação LED duplo em cada andar realça a apresentação dos seus produtos, tornando-os mais apelativos e convidativos para os clientes, o que pode impulsionar as vendas por impulso.

5. Em que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine é perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, padarias, restaurantes e buffets, servindo como uma excelente solução para exibir e manter quentes uma variedade de alimentos de forma profissional e eficiente.