

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



Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada 840x395x460 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCLO24B-2	Modelo:	SLCLO24B-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922573
Peso:	40 kg	Dimensões:	840 x 395 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-3p-4b-bm-clo24b-2.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLCLO24B-2
EAN	8436630922573
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 3 andares e iluminação LED, ideal para exposição de alimentos quentes. Construção robusta em inox e vidro temperado.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida de bancada foi concebida para maximizar a visibilidade dos seus produtos, com três andares espaçosos que garantem uma exposição apelativa. É a solução ideal para pastelarias, cafeterias, e estabelecimentos de restauração que necessitam manter alimentos quentes e prontos a servir, enquanto chamam a atenção do cliente.

Fabricada com aço inoxidável robusto e vidro temperado resistente, esta vitrine garante durabilidade e segurança no uso diário. As portas deslizantes facilitam o acesso, a reposição de itens e, crucialmente, a limpeza, assegurando a higiene necessária em qualquer ambiente profissional. A iluminação LED dupla em cada nível realça a apresentação dos produtos, convidando à compra imediata.

Aplicações Profissionais

Um equipamento como este é versátil e indispensável em diversos ambientes da restauração. É perfeito para buffets de pequeno-almoço em hotéis, onde pães e bolos podem ser mantidos a uma temperatura ideal. Em pastelarias e padarias, permite exibir uma variedade de produtos frescos, como croissants ou folhados. Também é uma excelente adição a cafetarias e snack-bares para manter sanduíches ou salgados aquecidos e prontos para o cliente.

A sua construção resistente e o design funcional tornam-na adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais e áreas de serviço de alta afluência, garantindo que os alimentos mantêm a

sua qualidade e temperatura por mais tempo, otimizando a satisfação do seu cliente.

Características Técnicas

Dimensões	840x395x460 mm
Temperatura Máxima	+70°C (operacional), 80°C (limite)
Potência	720W / 730W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	40 Kg
Prateleiras	2
Material	Aço inoxidável e vidro temperado
Portas	Deslizantes traseiras
Iluminação	LED duplo em cada altura
Instalação	PLUG-IN

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de temperatura que esta vitrine consegue atingir?

Esta vitrine aquecida pode atingir uma temperatura máxima de 80°C, garantindo que os seus alimentos são mantidos na temperatura ideal para consumo, preservando o sabor e a frescura.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o design com portas deslizantes e a construção em aço inoxidável e vidro temperado foram pensados para facilitar a remoção de resíduos e uma limpeza eficiente, essencial para qualquer cozinha profissional.

Posso utilizá-la para exibir diferentes tipos de produtos?

Com três andares de exposição e iluminação LED, esta vitrine é versátil para exibir uma ampla gama de produtos, desde pastelaria a salgados, mantendo-os aquecidos e visíveis.

Quais são as dimensões exatas desta vitrine?

A vitrine tem dimensões de 840 mm de largura, 395 mm de profundidade e 460 mm de altura, o que a torna ideal para colocação em bancadas sem ocupar demasiado espaço.

Como a iluminação LED contribui para a experiência do cliente?

A iluminação LED dupla em cada nível realça a cor e o aspeto dos produtos, tornando-os mais apetitosos e atraentes para os clientes, o que pode impulsionar as suas vendas.