

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 com 3 Andares Profissional, 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCLO26B-2	Modelo:	SLCLO26B-2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922597
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-bm-clo26b-2.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLCLO26B-2
EAN	8436630922597
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Níveis	3
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada, 1190x395x460mm, com 3 andares e portas deslizantes para máxima visibilidade e fácil acesso, ideal para restauração.

Descricao Completa

Vitrine aquecida — Expositor Térmico — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida profissional oferece visibilidade maximizada para os seus produtos, garantindo que os alimentos se mantêm à temperatura ideal e com uma apresentação impecável. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e vidro temperado confere durabilidade e fiabilidade para o uso diário em ambientes de restauração. As portas deslizantes simplificam a remoção dos produtos e a limpeza, otimizando a operação.

Com um design elegante e iluminação LED dupla em cada andar, o expositor térmico realça os produtos expostos, convidando à compra por impulso. A temperatura controlada até +70°C é perfeita para manter uma variedade de iguarias quentes, desde salgados a bolos, prontas para servir.

Aplicações Profissionais

Concebida para cozinhas profissionais, cafetarias, padarias, e pastelarias, este display aquecido é ideal para negócios que necessitam de expor alimentos quentes simultaneamente à sua preservação térmica. É uma excelente solução para buffets, áreas de take-away ou balcões de atendimento, onde a rapidez e a qualidade da apresentação são cruciais.

O equipamento adapta-se perfeitamente a estabelecimentos com elevado fluxo de clientes, assegurando a visibilidade e o fácil acesso aos produtos, contribuindo para uma experiência de

cliente superior e para o aumento das vendas de itens quentes.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x460mm
Temperatura	até +70°C (Máxima 80°C)
Potência	1030W (1.020W)
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	45KG
Prateleiras	2
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras
Termostato	F20 de alto brilho em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de temperatura desta vitrine aquecida?

A vitrine pode atingir uma temperatura máxima de 80°C, sendo a temperatura de operação até +70°C, ideal para manter os alimentos quentes e prontos a consumir.

As portas deslizantes facilitam a limpeza?

Sim, as portas deslizantes foram concebidas para uma fácil remoção e limpeza dos vidros, garantindo uma higiene impecável e rápida manutenção no dia a dia.

Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeita para restaurantes, cafeterias, pastelarias ou qualquer negócio de hotelaria e restauração que necessite de manter e exibir alimentos quentes com eficácia.

A iluminação LED é regulável ou uniforme?

A vitrine possui LED duplo em cada altura, proporcionando uma iluminação uniforme e de alto brilho para realçar a apresentação dos seus produtos.

Qual o material de construção principal da vitrine?

Este equipamento é principalmente construído em aço inoxidável robusto e vidro temperado resistente, assegurando durabilidade e segurança.