

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

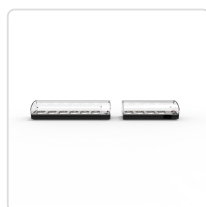
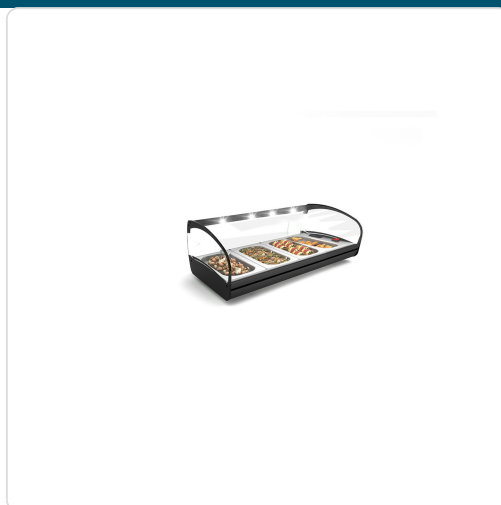


Vitrine Aquecida Banho-Maria 4 GN 1/3, 840x395x270mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCK4L	Modelo:	SLCK4L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922467
Peso:	30 kg	Dimensões:	840 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-bm-1p-4b-ck4l.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-bm-1p-4b-ck4l-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCK4L
EAN	8436630922467
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional com sistema banho-maria e capacidade para 4 bandejas GN 1/3. Ideal para manter alimentos quentes e visíveis.

Descricao Completa

vitrine aquecida banho-maria — Maria — Principais Vantagens

Idealmente concebida para estabelecimentos que necessitam manter alimentos quentes e prontos a servir, esta vitrine aquecida profissional garante a temperatura e a frescura dos produtos. Perfeita para exibir uma variedade de pratos, o seu design com vidros e iluminação LED de alta potência realça a apresentação, convidando o cliente a fazer a sua escolha. A facilidade de limpeza e a construção robusta asseguram uma durabilidade excecional no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis que procuram otimizar a exposição de alimentos cozinhados, como pratos de carne, peixe, acompanhamentos ou sobremesas em banho-maria. O seu uso é simplificado pelas cubas GN incluídas e pela temperatura ajustável, conferindo-lhe uma grande versatilidade em ambientes de restauração.

Características Técnicas

Dimensões	840x395x270mm
Temperatura Máxima	+80°C
Potência	1000W (total) / 720W (manutenção)
Voltagem	230V- 50/60Hz
Bandejas Incluídas	4 x GN 1/3x40
Iluminação	LED de alta potência
Vidro	Dobragem para facilitar o acesso
Interior	Removível para limpeza
Peso	30 kg

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi desenhada para manter quentes e expor uma variedade de alimentos que beneficiam do sistema banho-maria, como quiches, sandes quentes, sopas, ou acompanhamentos, garantindo que permaneçam na temperatura ideal para consumo. É particularmente útil para buffets, cafeterias e serviços de take-away.

2. É fácil limpar o interior da vitrine?

Sim, o interior da vitrine é totalmente removível, o que facilita significativamente a limpeza profunda e a manutenção da higiene, crucial em qualquer ambiente de restauração. A sua conceção prática permite uma desmontagem e remontagem rápidas.

3. As bandejas GN já vêm incluídas com a vitrine?

Sim, a vitrine é fornecida com quatro cubas GN 1/3x40, prontas a utilizar. Estas bandejas são de tamanho padrão, permitindo também a substituição ou aquisição de outras cubas GN compatíveis conforme as suas necessidades.

4. A iluminação LED contribui para a visibilidade dos alimentos?

Com certeza. A iluminação LED de alta potência não só realça a cor e o aspeto dos alimentos expostos, tornando-os mais apelativos aos clientes, como também garante uma excelente visibilidade em qualquer ambiente, mesmo em espaços com menor luminosidade. O consumo energético é também reduzido.

5. A temperatura é realmente fiável e fácil de ajustar?

Sim, o sistema de controlo da temperatura é preciso e intuitivo, permitindo ajustar o calor interno até +80°C. Isto assegura que os seus alimentos sejam mantidos sempre à temperatura de serviço ideal,

com total segurança alimentar e sem comprometer a sua qualidade.