

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

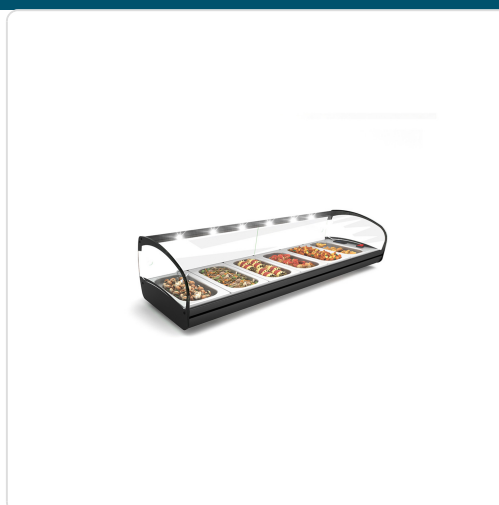


Vitrine Aquecida Banho-Maria CK6L LED GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLCK6L	Modelo:	SLCK6L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922559
Peso:	35 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-bm-1p-6b-ck6l.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-bm-1p-6b-ck6l-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCK6L
EAN	8436630922559
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional com sistema de banho-maria, GN 1/3x40 incluídas e iluminação LED. Mantém alimentos quentes e expostos de forma apelativa.

Descricao Completa

vitrine aquecida banho-maria — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para manter os seus alimentos perfeitamente quentes e prontos a servir, esta montra térmica é a solução ideal para qualquer negócio de restauração que procure eficiência e uma apresentação impecável. A sua funcionalidade de banho-maria garante que os pratos permaneçam húmidos e saborosos, evitando o ressecamento, essencial para a experiência do cliente. O design intuitivo, com interior amovível, simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

As dimensões compactas e a capacidade otimizada para tabuleiros GN 1/3 tornam-na versátil para diversos espaços e necessidades de exposição. A iluminação LED de alta potência não só realça a apresentação dos seus produtos, como também contribui para uma maior eficiência energética. A segurança e a comodidade são reforçadas com o vidro dobrável, facilitando o acesso para reabastecimento e servido.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é indispensável para hotéis, cafés, padarias, pastelarias e buffets, onde a manutenção da temperatura e a visibilidade dos alimentos são cruciais. É perfeita para exibir uma variedade de pratos quentes, desde salgados a sobremesas, em áreas de self-service ou balcões com atendimento. A sua estrutura robusta e o vidro temperado garantem durabilidade em ambientes de uso intensivo, enquanto a porta traseira de correr facilita o serviço e o controlo por parte do pessoal.

A capacidade de temperatura ajustável até +80°C permite adaptar-se às necessidades específicas de cada alimento, assegurando que este seja mantido nas condições ideais para consumo. Este equipamento profissional eleva o padrão de apresentação e conservação dos seus produtos quentes, contribuindo diretamente para a satisfação do cliente e para a eficiência operacional do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x270mm
Temperatura Máxima	+80°C
Potência	1020W
Voltagem	230V-50/60Hz
Peso	35kg
Capacidade	Bandejas GN 1/3x40 incluídas
Iluminação	LED de alta potência
Tipo de Vidro	Temperado, dobrável
Instalação	Plug-in
Porta	Traseira de correr
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta vitrine aquecida?

Esta vitrine é ideal para uma variedade de negócios, incluindo restaurantes, pastelarias, cafés, hotéis e buffets que necessitam de manter alimentos quentes de forma contínua para exposição e serviço.

Quantos tabuleiros GN 1/3 estão incluídos e qual a sua profundidade?

Esta unidade inclui tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade, proporcionando uma capacidade generosa para diferentes tipos de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o seu interior é completamente removível, o que facilita enormemente a limpeza diária e a manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue atingir?

A vitrine pode ser ajustada para manter temperaturas até +80°C, garantindo que os seus produtos permaneçam na temperatura ideal de serviço.

A iluminação LED é regulável?

A iluminação LED é de alta potência para realçar os produtos, mas a função de regulação específica não é mencionada. Contudo, oferece uma excelente visibilidade e eficiência energética.