

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



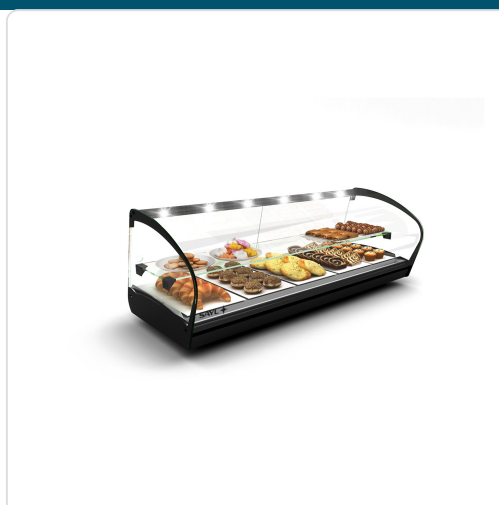
Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida Profissional 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSHK26L	Modelo:	SLSHK26L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922283
Peso:	40 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Como funciona o sistema de aquecimento desta vitrine?
A: Esta vitrine utiliza um sistema de calor seco, ideal para manter a temperatura e a humidade adequadas para produtos de pastelaria e sanduíches. Garante uma conservação eficiente e evita que os alimentos sequem., Q: Qual é a capacidade e as dimensões desta vitrine aquecida?
A: A vitrine possui dois pisos e dimensões de 1190x395x340mm, oferecendo um espaço considerável para exposição. É perfeitamente adequada para estabelecimentos com volume médio de clientes., Q: Esta vitrine é fácil de limpar? A: Sim, o interior da vitrine é totalmente removível, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção. Esta característica assegura a higiene e a longevidade do equipamento., Q: Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir? A: A vitrine pode atingir uma temperatura máxima de 70°C, o que é ideal para manter produtos quentes e prontos para consumo. O controlo digital permite ajustar a temperatura com precisão., Q: Quais as vantagens da iluminação LED nesta vitrine? A: A iluminação LED de alta potência realça a apresentação dos produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes. Além disso, as luzes LED são energeticamente eficientes e têm uma longa durabilidade.

Tags

Vitrine aquecida, Expositor aquecido, Vitrine profissional, Display aquecido, Montra aquecida, Vitrine para pastelaria, Vitrine para sanduíches, Vitrine 119cm, Equipamento cafetaria, Equipamento snack-bar, Expositor bar, Expositor quente, Vitrine plug-in, Aquecedor Sahara

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-2p-sh-6b-shk26l.jpg>, , , ,

SEO Slug

vitrine-aquecida-profissional-119cm

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

Vitrine Aquecida Portugal, Expositor Aquecido Profissional, Display Aquecido Cafetaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Aquecida Portugal, Comprar Preço Profissional

WooCommerce ID

39036

Alt Text Imagens

Vitrine Aquecida Profissional 1190mm

Título Otimizado

Vitrine Aquecida Profissional 1190mm

Estado Optimização

optimized

Meta Description SEO

Preserve a qualidade dos seus alimentos com a Vitrine Aquecida Portugal, ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias.

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras > Aquecidas

Upsells (SKU Título)	SLIN100/50-140C,SLIN120/20-115C,SLIN100/50-110C
Uso Profissional - Dicas	Ajuste o termostato digital para a temperatura mínima eficaz (+70°C é o limite superior) para cada tipo de produto, evitando o ressecamento excessivo e otimizando o consumo energético., Utilize a prateleira intermédia para criar diferentes níveis de exposição, agrupando produtos semelhantes e maximizando o impacto visual. A iluminação LED deve ser sempre aproveitada para destacar os produtos mais frescos., Implemente um plano de limpeza diária rigoroso, aproveitando o interior removível. A manutenção regular não só garante a higiene, mas também prolonga a vida útil do equipamento e a qualidade dos alimentos., Posicione a vitrine estrategicamente no balcão, ao nível dos olhos do cliente, para maximizar a visibilidade e o apelo dos produtos quentes, incentivando a compra por impulso em zonas de alto tráfego.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Pasteleiro Chefe, Gerente de F&B (Food & Beverage), Comprador de Equipamentos Horeca, Proprietário de Cafeteria/Snack-Bar
Cross-sells (SKU Título)	SLCS3,SLCS2,SLCLO6SL
Descrição Curta Otimizada	Vitrine aquecida profissional com 1190mm de largura, ideal para manter sanduíches e pastelaria quentes. Controlo digital e iluminação LED, 1020W.

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida profissional foi concebida para manter os seus produtos de pastelaria e sanduíches na temperatura ideal, garantindo uma conservação perfeita e apelativa. O seu sistema de calor seco é o melhor aliado para preservar a frescura e a qualidade dos itens expostos, tornando-a numa solução indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. É uma montra robusta e fácil de utilizar para a sua equipa, que otimiza a exposição de alimentos, contribuindo para o aumento das suas vendas.

Equipada com uma prateleira intermédia de vidro e iluminação LED de alta potência, este expositor realça a apresentação dos seus produtos, atraindo a atenção dos clientes. A estrutura leveza e facilidade de limpeza, com o seu interior removível, garante a máxima higiene e eficiência operacional no seu negócio.

Aplicações Profissionais

As vitrines aquecidas são ideais para uma variedade de estabelecimentos comerciais, incluindo pastelarias, cafés, snack-bares e hotéis. Permite exibir uma vasta gama de produtos, desde croissants e bolos a sanduíches quentes e folhados, mantendo-os sempre à temperatura de serviço adequada. É perfeita para mostrar os seus produtos de forma organizada e convidativa, incentivando os clientes à compra por impulso em cafetarias muito movimentadas.

Graças ao seu controlo digital preciso, a temperatura pode ser ajustada facilmente para se adaptar a diferentes tipos de alimentos, assegurando a melhor conservação. A sua versatilidade e design moderno integram-se harmoniosamente em qualquer ambiente, proporcionando um serviço de excelência aos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x340mm
Temperatura	+70°C
Potência	1020W
Voltagem	230V - 50/60Hz
Peso	40kg
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Temperado

Uso Profissional - Casos de Uso

Pequenos-almoços e Coffee Breaks em Hotéis: Em hotéis, esta vitrine permite a exposição atrativa de miniaturas de pastelaria (croissants, pães de queijo, folhados) e pequenas sanduíches quentes durante o serviço de pequeno-almoço ou coffee breaks. Garante que os produtos se mantêm à temperatura de serviço ideal (+70°C), sem desidratar, facilitando a reposição rápida e mantendo a qualidade constante para um elevado número de hóspedes., Serviço de Balcão em Cafetarias e Snack-bares: Em cafetarias e snack-bares de grande afluência, a vitrine é crucial para a exposição de salgados como rissóis, croquetes, empadas e sanduíches tostadas. A iluminação LED realça a apresentação, incentivando a compra por impulso, enquanto o calor seco assegura que os produtos mantêm a sua textura estaladiça e o interior suculento, mesmo durante períodos de pico de vendas, otimizando o fluxo de serviço., Exposição em Áreas de Grab & Go em Retalho Alimentar: Em supermercados ou lojas de conveniência com áreas de 'Grab & Go', a vitrine aquecida é utilizada para disponibilizar refeições rápidas e quentes, como quiches, fatias de pizza ou tostas mistas. A sua capacidade de manter a temperatura constante e o design apelativo são fundamentais para o sucesso deste modelo de negócio, garantindo que o cliente encontra sempre um produto quente e pronto a consumir, minimizando o tempo de espera.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Aquecida Profissional de 1190mm é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que vise otimizar a exposição e a conservação de produtos quentes. Projetada para manter a temperatura ideal através de calor seco, garante que pastelaria, sanduíches e salgados permaneçam frescos, apetitosos e seguros para consumo, impulsionando a venda por impulso e assegurando a consistência na qualidade do serviço.

Marca

SAYL

Modelo

SLSHK26L

EAN

8436630922283

Instalação

De Bancada

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional de 1190mm, ideal para manter sanduíches e pastelaria quentes. Com controlo digital e iluminação LED, 1020W.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida profissional foi concebida para manter os seus produtos de pastelaria e sanduíches na temperatura ideal, garantindo uma conservação perfeita e apelativa. O seu sistema de calor seco é o melhor aliado para preservar a frescura e a qualidade dos itens expostos, tornando-a numa solução indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. É uma mostra robusta e fácil de utilizar para a sua equipa, que otimiza a exposição de alimentos, contribuindo para o aumento das suas vendas.

Equipada com uma prateleira intermédia de vidro e iluminação LED de alta potência, este expositor realça a apresentação dos seus produtos, atraindo a atenção dos clientes. A estrutura confere leveza e facilidade de limpeza, com o seu interior removível, garantindo a máxima higiene e eficiência operacional no seu negócio.

Aplicações Profissionais

As vitrines aquecidas são ideais para uma variedade de estabelecimentos comerciais, incluindo pastelarias, cafés, snack-bares e hotéis. Permite exibir uma vasta gama de produtos, desde croissants e bolos a sanduíches quentes e folhados, mantendo-os sempre à temperatura de serviço adequada. É perfeita para mostrar os seus produtos de forma organizada e convidativa, incentivando os clientes à compra por impulso em cafetarias muito movimentadas.

Graças ao seu controlo digital preciso, a temperatura pode ser ajustada facilmente para se adaptar a diferentes tipos de alimentos, assegurando a melhor conservação. A sua versatilidade e design moderno integram-se harmoniosamente em qualquer ambiente, proporcionando um serviço de excelência aos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x340mm
Temperatura Máxima	+70°C
Potência	1020W
Voltagem	230V - 50/60Hz
Peso	40kg
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	Plug-in

Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termostato	Termostato F1 Slim - Vermelho

Perguntas Frequentes

1. Como funciona o sistema de aquecimento desta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de calor seco, ideal para manter a temperatura e a humidade adequadas para produtos de pastelaria e sanduíches. Garante uma conservação eficiente e evita que os alimentos sequem.

2. É fácil limpar o interior da vitrine?

Sim, o interior do expositor foi concebido para ser removível, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção. Esta característica assegura que a higiene no seu estabelecimento é mantida com o mínimo esforço.

3. Esta vitrine possui iluminação LED?

Sim, a vitrine está equipada com LEDs de alta potência, que não só contribuem para a eficiência energética, como também realçam a apresentação dos seus produtos. A iluminação de qualidade melhora a visibilidade e o apelo visual das iguarias expostas.

4. Que tipo de produtos são mais adequados para a exposição nesta vitrine?

Este display aquecido é perfeitamente adequado para a exposição de produtos que necessitam de ser mantidos quentes, como sanduíches, folhados, salgados, croissants e outros itens de pastelaria. O calor seco é ideal para preservar a sua textura e sabor.

5. A vitrine é de fácil instalação?

Sim, esta vitrine é do tipo Plug-in, o que significa que a sua instalação é bastante simples e direta, sem necessidade de grandes adaptações. Basta ligar à corrente para começar a ser utilizada no seu negócio.