

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 de Calor Seco 500x350x230mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSHM	Modelo:	SLSHM
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922290
Peso:	15 kg	Dimensões:	500 x 350 x 230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/ct-sh-mini-shm.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLSHM
EAN	8436630922290
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de calor seco, ideal para pastelaria e sandes. Mantém a frescura e crocância dos alimentos com eficiência e apresentação superior.

Descricao Completa

vitrine aquecida — Expositor Aquecido – Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida, ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria, assegura a preservação otimizada de produtos de pastelaria e sandes. O sistema de calor seco mantém os alimentos frescos por mais tempo, garantindo que chegam ao cliente com a qualidade desejada. Com acesso facilitado, é perfeita para configurações de self-service, proporcionando uma experiência eficiente tanto para o pessoal de serviço como para os clientes. A sua conceção intuitiva e a iluminação LED integrada realçam a apresentação dos produtos.

Equipada com vidro temperado, oferece durabilidade e segurança em ambientes de uso intensivo. A iluminação de última geração, com LEDs de alta potência e luz fria, não só maximiza a visibilidade dos alimentos como também minimiza o consumo energético, contribuindo para a sustentabilidade do negócio. O termostato eletrónico ajustável permite um controlo preciso da temperatura interna, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto exposto.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é uma solução robusta e elegante para uma variedade de ambientes profissionais. É indispensável em padarias, pastelarias e snack-bares, onde a apresentação e conservação de produtos como croissants, bolos e sandes são cruciais. Também se integra perfeitamente em cafés, cantinas e bufetes, permitindo manter refeições prontas a servir e petiscos quentes. A funcionalidade self-service é um grande trunfo para locais com alto volume de clientes,

agilizando o serviço e otimizando o fluxo de consumo.

Características Técnicas

Dimensões	500x350x230mm
Temperatura Máxima	+60°C
Potência	400W
Voltagem	230V-50/60Hz
Peso	15 KG
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	Eletrónico ajustável

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de alimentos é este equipamento mais adequado?

É ideal para manter a temperatura de produtos de pastelaria, sandes e outros alimentos que beneficiam de calor seco para preservar a sua frescura e crocância, como fritos ou salgados.

2. Qual a principal vantagem do sistema de calor seco?

O calor seco evita a acumulação de humidade, o que é crucial para manter a textura original dos alimentos, impedindo que fiquem moles ou secos. Facilita a correta conservação para o consumo.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção com vidro temperado e as portas deslizantes traseiras foram concebidas para facilitar a limpeza diária, assegurando a máxima higiene com pouca manutenção.

4. Esta vitrine é eficiente em termos energéticos?

Com a iluminação LED de alta potência e um termostato eletrónico que permite um controlo de temperatura preciso, esta vitrine foi projetada para um consumo mínimo de energia.

5. Como posso controlar a temperatura da vitrine?

A vitrine está equipada com um termostato eletrónico ajustável, permitindo um controlo simples e preciso da temperatura, garantindo que os seus produtos estão sempre na condição ideal.