

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

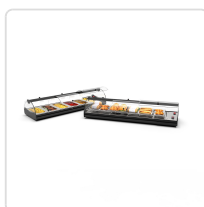


Vitrine Aquecida de Bancada 840mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSHS4L	Modelo:	SLSHS4L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922306
Peso:	30 kg	Dimensões:	840 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-sh-4b-shs4l.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-sh-4b-shs4l-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSHS4L
EAN	8436630922306
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 840x395x245mm, ideal para manter produtos quentes. Dispõe de iluminação LED e controlo digital de temperatura.

Descricao Completa

vitrine aquecida — Expositor de Aquecimento — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida, ideal para uso profissional em padarias, pastelarias e snack-bars, garante a conservação ótima de produtos graças ao seu sistema de calor seco. Essencial para manter pães quentes, sanduíches e outros artigos de confeitaria sempre frescos e apetitosos, proporciona uma apresentação impecável e de fácil acesso para os seus clientes. A funcionalidade self-service aumenta a eficiência do atendimento e a satisfação do consumidor.

Equipada com um sistema de iluminação LED de última geração, esta montra proporciona uma visibilidade superior dos alimentos, destacando-os de forma convidativa. O vidro temperado assegura a durabilidade e a segurança, enquanto o controlo digital e o termostato eletrónico ajustável permitem uma gestão precisa da temperatura. A sua construção robusta e design intuitivo facilitam a operação diária em ambientes de restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cafés, pastelarias, restaurantes, buffets e qualquer estabelecimento onde se pretenda manter alimentos quentes expostos ao público. A sua versatilidade permite que seja utilizada para uma variedade de produtos, desde salgados a doces, garantindo que chegam ao cliente na temperatura ideal. É uma solução eficiente para otimizar o self-service e valorizar a oferta gastronómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	840x395x245mm
Temperatura	+60°C
Potência	720W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	30KG
Iluminação LED	Sim
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Instalação	Plug-in
Portas	Deslizantes traseiras
Termostato	Eletrónico ajustável
Acesso	Self-service

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de aquecimento utilizado por esta vitrine?

Esta vitrine utiliza o sistema de calor seco, ideal para manter a textura e o sabor de pastelaria e sanduíches por mais tempo.

2. É possível ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, o equipamento possui um termostato eletrónico ajustável, permitindo um controlo preciso da temperatura interna.

3. Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cafés, pastelarias, cantinas e qualquer local que necessite expor alimentos quentes em regime de self-service ou serviço rápido.

4. A iluminação LED tem alguma vantagem específica?

A iluminação LED de alta potência otimiza a apresentação dos alimentos, tem uma vida útil prolongada e um consumo energético reduzido.

5. Como é feito o acesso aos alimentos nesta vitrine?

O design foi concebido para um fácil acesso aos alimentos pelos clientes, sendo uma solução self-service que agiliza o processo de escolha e consumo.