

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



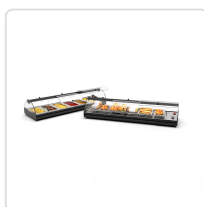
Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada 1190mm Calor Seco para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	SLSHS6L	Modelo:	SLSHS6L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922313
Peso:	35 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual a principal vantagem do calor seco nesta vitrine aquecida? A: O calor seco é essencial para manter a frescura e evitar a desidratação de produtos delicados como pastelaria e sanduíches, prolongando a sua apresentação e qualidade. Este sistema assegura a conservação ideal dos alimentos expostos., Q: Como a iluminação LED contribui para a exposição dos produtos? A: A iluminação LED de alta potência e luz fria valoriza a apresentação dos produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes. Além disso, garante uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo., Q: É fácil ajustar a temperatura da vitrine? A: Sim, a vitrine possui um controlo digital e um termostato eletrónico ajustável, permitindo definir a temperatura ideal até +60°C com precisão. Isto assegura a manutenção perfeita dos seus alimentos quentes., Q: Quais as dimensões desta vitrine aquecida de bancada? A: Esta vitrine aquecida tem dimensões de 1190x395x245mm, tornando-a compacta e adequada para diversas bancadas profissionais. É uma solução eficiente para espaços com área limitada., Q: Este equipamento é adequado para quais tipos de estabelecimentos? A: Esta vitrine é ideal para estabelecimentos como pastelarias, cafés, restaurantes, hotéis e lojas de conveniência que necessitam expor produtos quentes. É perfeita para servir sanduíches, bolos e salgados de forma eficiente e apelativa.

Tags

Vitrine aquecida, Vitrine de calor seco, Expositor aquecido, Display aquecido, Montra aquecida, Showcase aquecida, Equipamento de calor seco, Vitrynes para pastelaria, Vitrynes para sanduíches, Exposição de alimentos quentes, Equipamento para restaurantes, Equipamento para cafetarias, Equipamento para hotelaria, Vitrine de bancada, Vitrine digital

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-sh-6b-shs6l.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-sh-6b-shs6l-1.jpg>, , ,

SEO Slug

vitrine-aquecida-bancada-calor-seco-pastelaria

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

Vitrine aquecida de calor seco, Vitrine de pastelaria, Expositor quente profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Aquecida de Calor Seco, Comprar ao Melhor Preço

WooCommerce ID

39053

Alt Text Imagens

Vitrine Aquecida de Bancada 1190mm para Pastelaria e Sandes — vista 1 Vitrine Aquecida de Bancada 1190mm para Pastelaria e Sandes — vista 2

Título Otimizado

Vitrine Aquecida de Bancada 1190mm para Pastelaria e Sandes

Estado Otimização	optimized
Meta Description SEO	Preserve a qualidade de bolos e sandes com a nossa vitrine aquecida de calor seco, ideal para o seu restaurante ou cafeteria. Controlo digital e iluminação LED.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Aquecidas
Upsells (SKU Título)	SLCMX3E,SLCS3S,SLCSMX3E
Uso Profissional - Dicas	Monitorize regularmente a temperatura interna com um termómetro calibrado para assegurar que os alimentos são mantidos acima dos 60°C, garantindo a segurança alimentar e a consistência da qualidade., Aproveite a iluminação LED para criar um 'food styling' apelativo. A disposição estratégica dos produtos pode aumentar significativamente a sua atratividade e, conseqüentemente, as vendas por impulso., Realize a rotação de stock de forma rigorosa. Embora o calor seco minimize a desidratação, a renovação frequente dos produtos assegura que os clientes experienciem sempre a máxima frescura e qualidade., Posicione a vitrine em locais de alto tráfego no balcão de serviço para maximizar a visibilidade. A sua dimensão compacta permite uma integração flexível em diversos layouts de balcão.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Pasteleiro, Gerente de F&B (Food & Beverage), Comprador de Equipamentos Horeca
Cross-sells (SKU Título)	SLSH26L,SLSH24L,SLV6-NE
Descrição Curta Otimizada	Vitrine aquecida de bancada com 1190mm, calor seco, controlo digital e iluminação LED, ideal para pastelaria e sanduíches em estabelecimentos profissionais.

Vitrine aquecida de calor seco — Vitrine de Calor Seco — Principais Vantagens

Esta mostra aquecida foi concebida para preservar a qualidade de produtos delicados como pastelaria e sanduíches, através de um sistema de calor seco que evita a desidratação e mantém-nos frescos e apetitosos. Com um design elegante e funcionalidade superior, é a adição perfeita para qualquer estabelecimento de restauração que procure realçar a frescura dos seus produtos e otimizar a experiência do cliente.

O controlo digital permite um ajuste preciso da temperatura, garantindo a condição ideal para cada artigo exposto. A iluminação LED de alta potência não só valoriza a apresentação visual, mas também oferece uma eficiência energética notável, com durabilidade prolongada e consumo mínimo. A construção robusta com vidro temperado assegura a segurança e a visibilidade, enquanto as portas deslizantes traseiras proporcionam um acesso fácil e rápido para o serviço.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafeterias, hotéis e snack-bars que necessitam de uma solução eficaz para a exposição de alimentos quentes. A sua versatilidade torna-a adequada para uma ampla gama de produtos, desde croissants e folhados a sandes quentes e outros artigos de charcutaria. Este expositor é uma ferramenta indispensável para manter os alimentos frescos, visíveis e prontos a servir, aumentando a atratividade dos seus produtos e, consequentemente, as vendas.

A dimensão compacta e a instalação *plug-in* facilitam a integração em qualquer balcão ou área de serviço, maximizando o espaço disponível e proporcionando flexibilidade no layout do seu negócio. A facilidade de acesso aos alimentos e a manutenção simples tornam esta vitrine numa escolha prática e eficiente para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. A sua equipa vai apreciar a operacionalidade e a eficiência que este equipamento proporciona diariamente.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x245mm
Temperatura	+60°C
Potência	1000W / 1020W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	35KG
Iluminação	LED
Tipo de Vidro	Temperado

Uso Profissional - Casos de Uso

Pequenos-almoços em Hotéis e Alojamentos Locais: Em hotéis e alojamentos locais, esta vitrine permite apresentar uma seleção de pastelaria quente, como croissants, pães de leite e folhados, bem como sanduíches quentes recém-preparadas, mantendo-os na temperatura ideal para consumo. A iluminação LED realça a frescura e o aspeto dourado dos produtos, incentivando o consumo e melhorando a experiência do hóspede durante o pequeno-almoço ou brunch., Serviço de Cafetaria e Pastelaria: No balcão de uma cafetaria ou pastelaria, a vitrine é crucial para a exposição de salgados como rissóis, croquetes e empadas, além de sanduíches mistas quentes. O controlo preciso da temperatura (+60°C) e o sistema de calor seco previnem a desidratação, garantindo que os produtos mantenham a sua textura e sabor originais durante o período de exposição, otimizando o fluxo de serviço em horas de ponta., Áreas de Take-Away e Snack-Bars: Em snack-bars e estabelecimentos com serviço de take-away, este equipamento facilita a apresentação rápida e eficiente de refeições ligeiras como tostas, pregos no pão e hambúrgueres em bolo do caco. A visibilidade proporcionada pelo vidro temperado e as portas deslizantes traseiras agilizam o acesso para o staff, permitindo um serviço rápido e a manutenção da qualidade dos produtos para o cliente final, mesmo sob elevada procura.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Aquecida de Bancada de 1190mm é um equipamento essencial para otimizar a exposição de produtos de pastelaria e sandes em ambientes de restauração profissional. Projetada para manter os alimentos quentes, frescos e visualmente apelativos, esta vitrine assegura a consistência da qualidade, minimiza o desperdício e maximiza o apelo visual, contribuindo diretamente para o aumento das vendas e a eficiência operacional em estabelecimentos com elevado fluxo de clientes.

Marca

SAYL

Modelo

SLSHS6L

EAN

8436630922313

Instalação

De Bancada

Tipo

Vitrine

Descrição Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 1190mm, calor seco, controlo digital e iluminação LED, ideal para pastelaria e sanduíches em estabelecimentos profissionais.

Descrição Completa

Vitrine aquecida de calor seco — Expositor de Calor Seco — Principais Vantagens

Este expositor aquecido foi concebido para preservar a qualidade de produtos delicados, como pastelaria e sanduíches, através de um sistema de calor seco inovador que evita a desidratação e os mantém frescos e apetitosos. Com um design elegante e funcionalidade superior, esta montra é a adição perfeita para qualquer estabelecimento de restauração que procure realçar a frescura dos seus produtos e otimizar a experiência do cliente.

O controlo digital permite um ajuste preciso da temperatura, garantindo a condição ideal para cada artigo exposto. A iluminação de última geração por LEDs de alta potência não só valoriza a apresentação visual, mas também oferece uma eficiência energética notável, com durabilidade prolongada e consumo mínimo. A construção robusta com vidro temperado assegura a segurança e a visibilidade, enquanto as portas deslizantes traseiras proporcionam um acesso fácil e rápido para o serviço.

Aplicações Profissionais

Este display é ideal para pastelarias, cafés, hotéis e snack-bars que necessitam de uma solução eficaz para a exposição de alimentos quentes. A sua versatilidade torna-o adequado para uma ampla gama de produtos, desde croissants e folhados a sandes quentes e outros artigos de charcutaria. É uma ferramenta indispensável para manter os alimentos frescos, visíveis e prontos a servir, aumentando a atratividade dos seus produtos e, conseqüentemente, as vendas.

A dimensão compacta e a instalação *plug-in* facilitam a integração em qualquer bancada ou área de serviço, maximizando o espaço disponível e proporcionando flexibilidade no layout do seu negócio. A facilidade de acesso aos alimentos e a manutenção simples tornam esta vitrine numa escolha prática e eficiente para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. A sua equipa vai apreciar a operacionalidade e a eficiência que este equipamento proporciona diariamente.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x245mm
Temperatura	+60°C
Potência	1020W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	35KG
Iluminação	LED

Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Controlo de Temperatura	Controlo digital e Termostato eletrónico ajustável

Perguntas Frequentes

Q: Qual a principal vantagem do calor seco nesta vitrine aquecida?

A: O calor seco é essencial para manter a frescura e evitar a desidratação de produtos delicados como pastelaria e sanduíches, prolongando a sua apresentação e qualidade. Este sistema assegura a conservação ideal dos alimentos expostos.

Q: Como a iluminação LED contribui para a exposição dos produtos?

A: A iluminação LED de alta potência e luz fria valoriza a apresentação dos produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes. Além disso, garante uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo.

Q: É fácil ajustar a temperatura da vitrine?

A: Sim, a vitrine possui um controlo digital e um termostato eletrónico ajustável, permitindo definir a temperatura ideal até +60°C com precisão. Isto assegura a manutenção perfeita dos seus alimentos quentes.

Q: Quais as dimensões desta vitrine aquecida de bancada?

A: Esta vitrine aquecida tem dimensões de 1190x395x245mm, tornando-a compacta e adequada para diversas bancadas profissionais. É uma solução eficiente para espaços com área limitada.

Q: Este equipamento é adequado para quais tipos de estabelecimentos?

A: Esta vitrine é ideal para estabelecimentos como pastelarias, cafés, restaurantes, hotéis e lojas de conveniência que necessitam expor produtos quentes. É perfeita para servir sanduíches, bolos e salgados de forma eficiente e apelativa.