

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

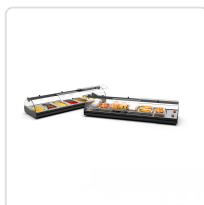


Vitrine Aquecida de Bancada Self-Service 840x395x245mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCSS4L	Modelo:	SLCSS4L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922498
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-ct-4b-css4l.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-ct-4b-css4l-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCSS4L
EAN	8436630922498
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida self-service de bancada com dupla abertura e iluminação LED, ideal para manter alimentos quentes e visíveis. Dimensões 840x395x245mm.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida profissional é a solução ideal para manter os seus alimentos quentes e prontos a servir, com a conveniência de um formato self-service. Concebida para otimizar a experiência do cliente, permite um acesso fácil e intuitivo aos produtos, graças ao seu sistema de dupla abertura. O moderno sistema de iluminação LED de alta potência, com luz fria, assegura uma visibilidade excecional para os produtos expostos, realçando a sua frescura e apelatividade, sem comprometer a temperatura.

Com um design elegante e funcional, esta montra aquecida destaca-se pela sua construção robusta em vidro temperado, garantindo durabilidade e segurança. É um equipamento essencial para qualquer estabelecimento que pretenda oferecer um serviço eficiente e de alta qualidade, mantendo os alimentos à temperatura ideal para consumo e melhorando simultaneamente o seu expositor.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, snack-bares, restaurantes, hotéis e buffets, esta vitrine aquecida de bancada é perfeita para exibir e manter à temperatura ótima uma variedade de produtos, desde salgados a refeições prontas. A sua funcionalidade self-service é particularmente vantajosa em ambientes de restauração rápida e áreas de grande afluxo, onde a agilidade no serviço é crucial. Permite uma conservação eficaz e a apresentação apelativa dos seus pratos, impulsionando as vendas e a satisfação do cliente.

A versatilidade deste equipamento também o torna adequado para feiras, eventos de catering e qualquer local onde seja necessário manter alimentos quentes de forma contínua e higiénica. A visibilidade proporcionada pela iluminação LED e o acesso facilitado contribuem para uma experiência de compra mais agradável, tornando-o um display indispensável para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	840x395x245mm
Temperatura Máxima	+90°C / 80°C (gama de temperatura)
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	720W
Peso	30KG
Iluminação	LED de alta potência (luz fria)
Tipo de Vidro	Vidro temperado
Abertura	Dupla (portas dianteiras e traseiras)
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

Esta vitrine aquecida foi projetada para manter os alimentos a uma temperatura máxima de +90°C, garantindo a sua conservação adequada e segurança alimentar para o consumo.

2. É fácil de limpar e manter? Sim, a vitrine foi concebida com vidro temperado e materiais que facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária para o seu estabelecimento. A sua manutenção é simples e rápida para poupar tempo à sua equipa.

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

É ideal para qualquer negócio do setor alimentar que necessite de expor e manter alimentos quentes no formato self-service, como pastelarias, snack-bares, restaurantes com buffet e estabelecimentos de restauração rápida. A sua funcionalidade e design adaptam-se a diversos ambientes comerciais.

4. Qual a vantagem da iluminação LED integrada?

A iluminação LED de alta potência proporciona uma luz fria que realça a apresentação dos alimentos sem calor excessivo, aumentando a sua visibilidade e apelação, ao mesmo tempo que oferece uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo.

5. A vitrine possui alguma característica de segurança?

Sim, a construção em vidro temperado oferece maior resistência e segurança em comparação com o vidro comum. Além disso, o design robusto contribui para a estabilidade e durabilidade do equipamento em ambientes profissionais movimentados.