

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

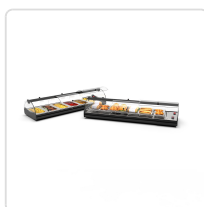


Vitrine Aquecida Self-Service CSS6L com LED 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCSS6L	Modelo:	SLCSS6L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922504
Peso:	35 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-ct-6b-css6l.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/self-service-ct-6b-css6l-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLCSS6L
EAN	8436630922504
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida self-service com 1190mm, dupla abertura e iluminação LED para uma exposição eficiente e segura. Ideal para manter alimentos quentes com estilo.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na conservação e exposição de alimentos, a vitrine aquecida CSS6L da Sayl é uma solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o seu serviço self-service. Este expositor, dotado de um aquecedor de tampas líder no mercado, assegura que os produtos se mantenham na temperatura ideal, realçando a frescura e atratividade das suas propostas culinárias.

A facilidade de acesso é uma vantagem notória, com a sua dupla abertura que permite um eficiente serviço self-service, tanto para o cliente como para o operador. Além disso, o sistema de iluminação LED de alta potência, com luz fria, garante uma apresentação impecável dos artigos, com consumo energético mínimo e uma vida útil prolongada, tornando este display uma escolha sustentável e economicamente viável.

vitrine aquecida self-service — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos quentes e apetitosos, essenciais para uma experiência gastronómica superior.

- **Eficiência Energética:** Iluminação LED de baixo consumo, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio.
- **Design Funcional:** Com dupla abertura para self-service, oferece praticidade no acesso e reposição dos produtos.
- **Segurança Alimentar:** Vidro temperado que confere robustez e segurança, conforme as normas em restauração.
- **Exposição Atraente:** A luz fria do LED realça as cores e texturas dos alimentos, captando a atenção dos clientes.

Aplicações Profissionais

Este expositor térmico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes, cafeterias, padarias e pastelarias, até buffets em hotéis e eventos de catering. O seu formato self-service é ideal para a exposição de refeições prontas a consumir, snacks quentes, pastelaria salgada e outras especialidades que requerem manutenção de temperatura. A incorporação de portas deslizantes facilita o serviço e a limpeza, tornando-o um equipamento versátil e indispensável em qualquer cozinha profissional ou área de restauração rápida.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1190x395x245mm
Temperatura Máxima	+90°C (Operacional), 80°C (Superfície)
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.020W
Peso	35 KG
Iluminação	LED de alta potência (luz fria)
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes traseiras para acesso facilitado
Instalação	Plug-in

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine aquecida consegue manter?

Esta vitrine foi concebida para manter os alimentos a uma temperatura operacional máxima de +90°C e uma temperatura de superfície de 80°C, ideal para a conservação segura e apetitosa de

uma variedade de pratos quentes.

As luzes LED são eficazes para destacar os produtos?

Sim, o sistema de iluminação LED de alta potência com luz fria não só economiza energia como também realça as cores e a frescura dos alimentos, tornando-os mais apelativos para os seus clientes.

É fácil para os clientes e funcionários acederem aos produtos na vitrine?

Com a sua dupla abertura para self-service, este display permite um acesso fácil e conveniente, tanto para os clientes se servirem como para os seus funcionários efetuarem a reposição ou limpeza.

A vitrine é construída com materiais resistentes e seguros?

Absolutamente. A vitrine é fabricada com vidro temperado, conhecido pela sua resistência e segurança, assegurando durabilidade e conformidade com os padrões de higiene em ambientes profissionais.

Este equipamento é adequado para uso em qual tipo de estabelecimento?

Graças à sua versatilidade e design funcional, este expositor é ideal para restaurantes, cafetarias, padarias, pastelarias e qualquer estabelecimento de hotelaria ou catering que necessite de manter e apresentar alimentos quentes em modo self-service.