

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.



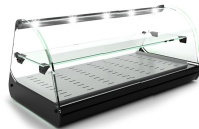
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Aquecida de Balcão SH24L para Pastelaria 840mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSH24L	Modelo:	SLSH24L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922214
Peso:	35 kg	Dimensões:	840 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-sh-4b-led-sh24l.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLSH24L
EAN	8436630922214
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de balcão com calor seco e iluminação LED, ideal para pastelaria e sanduíches. Conserva alimentos a +90°C com eficiência e estética.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Este expositor aquecido é a solução ideal para manter os seus produtos de pastelaria e sanduíches frescos e apetecíveis por mais tempo. Equipada com um sistema de aquecimento a calor seco, assegura uma conservação ótima, realçando a qualidade dos alimentos e maximizando a sua apresentação. A sua conceção facilita o acesso aos produtos, tornando-a perfeita para qualquer estabelecimento de restauração.

A iluminação LED de última geração não só valoriza os produtos expostos com uma luz fria e clara, como também garante uma durabilidade excecional e um consumo energético mínimo. Construída com vidro temperado, esta montra de balcão oferece robustez e segurança, enquanto o termóstato eletrónico ajustável permite um controlo preciso da temperatura interna, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine display é versátil e adapta-se na perfeição a diversos ambientes na restauração profissional, desde pastelarias e padarias a cafés e snack-bares. É particularmente indicada para estabelecimentos que necessitam de manter uma variedade de produtos quentes e visíveis, como folhados, bolos, sanduíches e outros salgados.

A funcionalidade "PLUG-IN" garante uma instalação fácil e rápida, sem necessidade de montagens complexas, permitindo que comece a utilizá-la de imediato. A presença de portas deslizantes

traseiras facilita o reabastecimento e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando uma manutenção eficiente no seu quotidiano mais exigente.

Características Técnicas

Dimensões:	840x395x245mm
Temperatura:	+90°C
Potência:	800W / 720W
Voltagem:	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima:	70°C
Peso:	35KG
Iluminação:	LED
Prateleiras:	1
Tipo de Instalação:	PLUG-IN
Tipo de Vidro:	Temperado
Tipo de Porta:	Portas deslizantes traseiras
Termóstato:	Eletrónico F1 slim - vermelho

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de aquecimento desta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de aquecimento a calor seco, ideal para manter a textura e a frescura de produtos como pastelaria e sanduíches, evitando a acumulação de humidade.

2. É fácil controlar a temperatura da vitrine?

Sim, o equipamento dispõe de um termóstato eletrónico ajustável que permite definir e manter a temperatura desejada com grande precisão, garantindo a conservação ideal dos seus alimentos.

3. Esta vitrine é eficiente em termos energéticos?

Com a sua iluminação LED de alta potência e tecnologia de última geração, esta vitrine foi concebida para oferecer uma vida útil sem limites e um consumo energético mínimo, contribuindo para a redução dos seus custos operacionais.

4. Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

É perfeita para exibir uma vasta gama de produtos que necessitam de ser mantidos quentes, incluindo pastelaria doce, salgados, sanduíches, e outros itens de take-away, realçando a sua

apresentação.

5. A vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção com vidro temperado e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para limpeza e manutenção, assegurando os mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento.