

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 4xGN1/3 LED

Informacoes do Produto

SKU:	SLC4L	Modelo:	SLC4L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922375
Peso:	30 kg	Dimensões:	840 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-ct-4b-led-c4l.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLC4L
EAN	8436630922375
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com capacidade 4xGN1/3, ideal para exposição de alimentos quentes. Iluminação LED e vidro dobrável para fácil acesso.

Descricao Completa

vitrine aquecida — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Esta vitrine display aquecida foi concebida para a exposição apelativa dos seus alimentos quentes, mantendo-os na temperatura ideal e com a sua qualidade inalterada. É uma solução eficiente para buffets, pastelarias e cozinhas profissionais que procuram otimizar a apresentação dos seus produtos, combinando funcionalidade e estética.

Equipada com um sistema de aquecimento de água, assegura uma distribuição uniforme do calor, preservando a frescura e o sabor dos alimentos. O vidro dobrável facilita o acesso e a limpeza, enquanto a iluminação LED integrada realça a visibilidade dos produtos. A construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e segurança alimentar, um investimento inteligente para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é ideal para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. Em restaurantes, pode ser utilizada para manter pratos quentes prontos a servir no buffet. Em pastelarias e snack-bares, é perfeita para exibir quiches, empadas ou salgados. Em hotéis, serve para o pequeno-almoço ou brunch, garantindo que os alimentos se mantêm à temperatura adequada e com uma apresentação impecável, cativando os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	4x GN 1/3 x 40 mm
Dimensões (LxPxA)	840x395x245 mm
Temperatura	+80°C
Potência	700W (Aquecimento) / 720W (Total)
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	30 kg
Iluminação	LED
Material	Aço inoxidável, Vidro temperado
Vidro	Dobrável
Instalação	Plug-in
Tipo de Porta	Corrediças traseiras
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine aquecida?

Esta vitrine tem capacidade para 4 recipientes GN 1/3, com profundidade máxima de 40 mm, ideal para uma exposição variada de alimentos. Permite organizar eficientemente os seus produtos e as suas porções.

Qual o tipo de aquecimento utilizado neste equipamento?

Utiliza um sistema de aquecimento de água, que garante uma humidificação e distribuição uniforme do calor para manter os alimentos frescos e apetitosos. Este método evita que os alimentos sequem, preservando a sua qualidade.

É fácil de limpar esta vitrine?

Sim, a construção em aço inoxidável e o vidro dobrável facilitam bastante a limpeza diária, assegurando a higiene e a boa aparência do equipamento. É um processo rápido e prático para o seu negócio.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios?

É perfeita para restaurantes, hotéis, pastelarias, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de expor produtos quentes mantendo a temperatura e o aspeto. A sua versatilidade torna-a um excelente investimento.

Que tipo de iluminação possui e quais são as suas vantagens?

Possui iluminação LED de alta potência, que não só torna os alimentos mais visíveis e apelativos, como também é energeticamente eficiente. O LED proporciona ainda uma luz uniforme, sem as desvantagens do calor excessivo.