

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 6xGN1/3, 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLC6	Modelo:	SLC6
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922368
Peso:	35 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-ct-6b-sin-led-c6.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLC6
EAN	8436630922368
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Tabuleiros / GN	6
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional de bancada com capacidade 6xGN1/3, controlo de temperatura até +80°C e construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Vitrine aquecida de bancada — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta montra aquecida foi concebida para manter os seus alimentos na temperatura ideal, garantindo uma apresentação apelativa e eficiente. Fabricada em aço inoxidável robusto e equipada com vidro temperado, representa uma solução duradoura e higiénica para o seu negócio. Além disso, o seu sistema de aquecimento por água assegura uma excelente conservação da humidade em cada prato, realçando a qualidade dos produtos expostos. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e organização.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cafetarias, buffets ou snack-bares que necessitem de expor alimentos quentes de forma contínua e em grandes quantidades. Com capacidade para seis tabuleiros GN 1/3, este display permite uma organização versátil de diferentes iguarias. A facilidade de controlo de temperatura e o vidro dobrável tornam a manutenção e a reposição de produtos um processo rápido e descomplicado, otimizando o fluxo de trabalho da sua cozinha profissional e garantindo a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1190x395x245mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Temperatura	+80°C
Potência	1000W
Voltagem	230V-50/60Hz
Peso	35kg
Material	Aço Inoxidável, Vidro Temperado
Vidro	Dobrável
Tipo de Instalação	Plug-in
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta vitrine mais indicada?

É perfeita para restaurantes, cafetarias e buffets que necessitem de manter alimentos quentes expostos de forma higiénica e atraente.

Como é feita a regulação da temperatura?

A vitrine possui controlo de temperatura intuitivo, garantindo que os alimentos permaneçam a até +80°C, ideal para a conservação e exposição.

Qual a capacidade desta vitrine?

Dispõe de uma capacidade generosa para 6 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade, permitindo expor uma variedade de pratos.

O vidro frontal é fácil de limpar?

Sim, o vidro é dobrável e temperado, facilitando não só a limpeza, mas também o acesso e a reposição dos produtos expostos.

Preciso de alguma instalação especial para o aquecimento por água?

Não, o sistema de aquecimento de água é integrado e basta ligar a vitrine à corrente elétrica padrão, pois é do tipo plug-in.