

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 Bancada p/ 6 GN 1/3 LED

Informacoes do Produto

SKU:	SLC6L	Modelo:	SLC6L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922382
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-con-leds-c6l.jpg , , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLC6L
EAN	8436630922382
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com capacidade 6x GN 1/3, aquecimento a água e iluminação LED, ideal para exposição de alimentos quentes.

Descricao Completa

vitrine aquecida — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta montra aquecida destaca-se pelo seu sistema de aquecimento por água, garantindo a manutenção ideal da temperatura dos alimentos. É a solução perfeita para apresentar pratos quentes de forma apelativa, otimizando a exposição e a conservação dos seus produtos. A iluminação LED de alta potência realça as cores e texturas, tornando cada item mais convidativo para os seus clientes.

Fabricada integralmente em aço inoxidável e com vidro temperado, este display oferece durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes profissionais. O vidro dobrável permite um acesso fácil e rápido aos alimentos, facilitando o serviço e a reposição. A regulação de temperatura confere-lhe controlo total sobre a exibição dos seus pratos, assegurando sempre a qualidade e a segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes, snack-bares e cafetarias que desejam manter os seus pratos quentes e visíveis. As suas dimensões compactas permitem a instalação em balcões, buffets e zonas de self-service, tornando-a versátil para diferentes layouts de cozinha profissional.

É particularmente útil para exibir entradas, acompanhamentos ou porções individuais que requerem uma temperatura constante. A capacidade para seis tabuleiros GN 1/3 proporciona flexibilidade no tipo e quantidade de alimentos a expor, satisfazendo as necessidades de qualquer negócio que

preze pela eficiência e apresentação impecável dos seus serviços.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6x GN 1/3x40mm
Controlo de Temperatura	Sim
Material	Aço inoxidável, Vidro temperado
Iluminação	LEDs de alta potência
Dimensões (CxPxA)	1190x395x245mm
Temperatura Máxima	+80°C
Potência	1020W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	35 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aquecimento por água nesta vitrine?

O aquecimento por água assegura uma distribuição uniforme do calor, o que ajuda a manter os alimentos húmidos e na temperatura ideal por mais tempo, evitando que sequem e preservando a sua qualidade. Esta tecnologia é crucial para pratos que precisam ser mantidos frescos e apetitosos durante horas.

Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine possui um controlo de temperatura que permite ajustar e manter a temperatura interna até aos +80°C. Esta funcionalidade é essencial para adaptar o equipamento às necessidades específicas de conservação de diferentes tipos de alimentos.

Esta vitrine é fácil de limpar?

Com certeza. O design em aço inoxidável e o vidro temperado facilitam imenso a limpeza e a higiene, que são aspetos críticos em qualquer cozinha profissional. O vidro dobrável permite um acesso total ao interior para uma manutenção rápida e eficaz.

É possível integrar esta vitrine em qualquer espaço?

As suas dimensões compactas (1190x395x245mm) tornam-na adequada para balcões e áreas de exposição com espaço limitado. A versatilidade do seu design permite que seja uma adição funcional e elegante a qualquer ambiente de serviço ou sala de refeições.

Qual a capacidade total de tabuleiros GN que esta vitrine comporta?

Esta vitrine foi concebida para acomodar até seis tabuleiros GN 1/3 com profundidade de 40mm. Assim, garante espaço suficiente para uma variedade de produtos, otimizando o seu display e a capacidade de serviço.