

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



Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada 4xGN1/3, 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLC26L	Modelo:	SLC26L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922429
Peso:	40 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-ct-6b-led-c26l.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39186

Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLC26L
EAN	8436630922429
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com dois andares e iluminação LED, ideal para exposição de alimentos em restaurantes, pastelarias e cafetarias.

Descricao Completa

vitrine aquecida bancada — Vitrine Expositora Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida de bancada foi concebida para otimizar a conservação e apresentação dos seus alimentos, assegurando que se mantêm na temperatura ideal para consumo. Com um design de dois andares, permite maximizar o espaço de exposição, ideal para estabelecimentos com volume elevado de clientes. Os painéis em vidro temperado e dobrável facilitam o acesso e a limpeza, enquanto a iluminação LED de última geração destaca os produtos com uma luz fria e eficiente energeticamente, garantindo uma vida útil prolongada e um consumo mínimo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta e elegante para uma variedade de negócios na área da hotelaria. É perfeita para restaurantes, pastelarias, padarias e cafetarias que pretendam exibir e manter produtos quentes, desde salgados a refeições prontas a servir. A sua capacidade para tabuleiros gastronorm e o controlo digital de temperatura tornam-na indispensável para a eficiência operacional na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x360mm
Temperatura	+90°C
Potência	1020W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima	80°C
Peso	40KG
Iluminação LED	Sim
Prateleiras	1
Tipo de Vidro	Temperado
Controlo	Digital
Capacidade	4xGN1/3x40mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais adequada?

É ideal para restaurantes, pastelarias, padarias, cafés e qualquer negócio de restauração que precise de exibir e manter alimentos quentes de forma atrativa e segura.

Qual a vantagem da iluminação LED nesta vitrine?

A iluminação LED de alta potência oferece uma luz fria que realça a frescura dos produtos, tem uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, contribuindo para a poupança e para uma apresentação superior.

É possível ajustar a temperatura de conservação dos alimentos?

Sim, a vitrine dispõe de controlo digital que permite ajustar a temperatura, com um máximo de 80°C, assegurando a conservação ideal para diversos tipos de alimentos.

Quão fácil é a limpeza e manutenção desta vitrine aquecida?

Os vidros temperados e dobráveis foram pensados para facilitar o acesso ao interior, tornando a limpeza diária mais rápida e eficiente, o que é crucial para manter os padrões de higiene.

Qual a capacidade desta vitrine e como isso beneficia o espaço de exposição?

Com dois andares e capacidade para 4 tabuleiros GN 1/3 (40mm de profundidade), esta vitrine permite otimizar o espaço de bancada ao máximo, exibindo uma maior variedade de produtos em simultâneo.