

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.



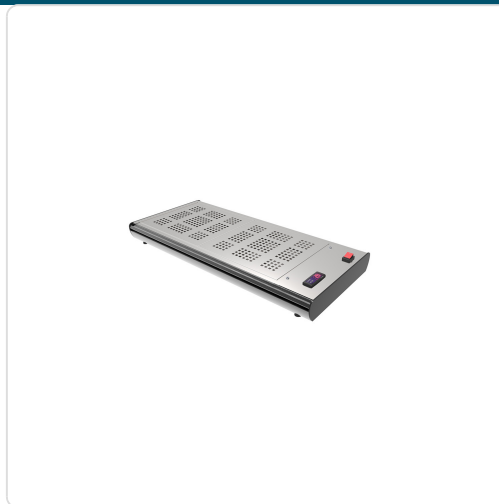
Acesso rapido
ao produto

Marmita Aquecida Profissional 840x395x80mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLC4ZS	Modelo:	SLC4ZS
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922511
Peso:	20 kg	Dimensões:	840 x 395 x 80 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/base-ct-sh-4b-c4zs.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLC4ZS
EAN	8436630922511
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Marmita aquecida profissional em aço inoxidável com controlo de temperatura até 80°C. Ideal para manter alimentos quentes em restaurantes e buffets.

Descricao Completa

Aquecimento profissional — Principais Vantagens

Esta marmita aquecida foi concebida para manter os seus alimentos na temperatura ideal de serviço, assegurando a máxima qualidade e satisfação do cliente. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a uma solução higiénica e eficiente para qualquer cozinha profissional. O controlo preciso da temperatura permite ajustar o calor de acordo com a necessidade específica de cada prato, preservando o sabor e a textura dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cantinas, buffets e serviços de catering, este equipamento é perfeito para o transporte e manutenção de grandes volumes de comida. Proporciona versatilidade para manter pratos quentes, como estufados, sopas, purés e molhos, prontos a servir durante picos de serviço. A sua capacidade de reter o calor de forma constante é crucial para a gestão eficiente de eventos e o transporte de refeições, garantindo que a comida chegue fresca e apetitosa ao destino.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Seco
Material	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Sim

Dimensões (LxPxA)	840x395x80 mm
Potência	800 W (Aquecimento), 700 W (Global, conforme dados fornecidos - Potencia)
Temperatura Máxima	+80°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	20 KG

Marmita aquecida profissional — Perguntas Frequentes

Para que tipo de aquecimento esta marmita é adequada?

Esta marmita utiliza aquecimento seco, ideal para manter uma ampla variedade de pratos quentes, garantindo que não percam a sua qualidade ou textura devido ao vapor.

Qual a capacidade máxima de temperatura que o equipamento atinge?

O aparelho pode atingir uma temperatura máxima de 80°C, o que é perfeito para manter sopas, guisados e outros cozinhados na temperatura ideal de consumo, sem sobreaquecimento.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a marmita é fabricada em aço inoxidável, um material durável e resistente à corrosão, que facilita significativamente a limpeza e garante a higiene necessária em ambientes profissionais.

Posso usar esta marmita para transporte de alimentos?

Sim, o seu design e características de manutenção de temperatura tornam-na adequada para transportar refeições, assegurando que chegam ao seu destino mantendo o calor e a qualidade.

Este equipamento possui controlo de temperatura?

Sim, a marmita está equipada com controlo de temperatura, permitindo ajustar facilmente o nível de aquecimento de acordo com os requisitos específicos dos alimentos.