

# 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: 23/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

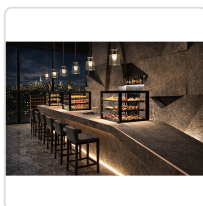
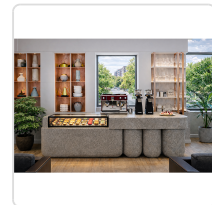
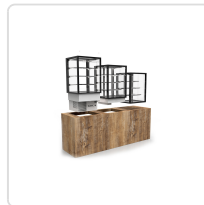


## Vitrine Drop-In Aquecida 3 Prateleiras +70°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLDP120-80CS	<b>Modelo:</b>	SLDP120-80CS
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921729
<b>Peso:</b>	155 kg		

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-80cs-1.png</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLDP120-80CS
<b>EAN</b>	8436630921729

## Descricao Resumida

Vitrine Drop-In aquecida com 3 prateleiras ajustáveis e calor seco. Ideal para buffet, mantém os alimentos a +70°C com total visibilidade.

## Descricao Completa

### vitrine aquecida — Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

Esta estufa de buffet Drop-In DP120-80CS foi concebida para oferecer uma apresentação impecável dos seus alimentos quentes, mantendo-os à temperatura ideal de serviço. Com a sua tecnologia de calor seco e visibilidade total, é a solução perfeita para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu serviço de bufete, garantindo a satisfação do cliente. A durabilidade e eficiência energética são pontos chave que beneficiam a sua cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, este expositor de quentes integra-se perfeitamente em balcões de serviço de bufete. As suas portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção do produto, enquanto as prateleiras ajustáveis permitem a adaptação a

diferentes tipos de alimentos e recipientes, tornando-a numa peça versátil para diversas necessidades de exibição de comida preparada.

## Características Técnicas

Peso	155 kg
Potência	1.060 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	+70°C
Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	B4U Táctil de grandes dimensões e alto brilho

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

Esta vitrine foi projetada para manter os alimentos a uma temperatura máxima de +70°C, ideal para a conservação e apresentação de pratos quentes, garantindo segurança alimentar e qualidade prolongada.

### O expositor de quentes é de fácil instalação?

Sim, o equipamento possui um sistema de instalação PLUG-IN, o que significa que está pronto a usar assim que conectado à corrente elétrica, sem necessidade de montagens complexas ou conhecimentos técnicos aprofundados.

### É possível ajustar as prateleiras internas?

Sim, esta vitrine inclui 3 prateleiras totalmente ajustáveis, o que confere flexibilidade na organização e exposição dos alimentos, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio e dos produtos a apresentar.

### Que tipo de vidro é utilizado na construção da vitrine?

O expositor utiliza vidro duplo temperado de baixa emissividade térmica, proporcionando uma excelente visibilidade e isolamento, o que contribui para a eficiência energética e a segurança do equipamento.

**Esta vitrine é adequada para ambientes de self-service?**

Com as suas portas deslizantes traseiras e visibilidade total, foi especialmente concebida para buffets e áreas de self-service, permitindo um fácil acesso para o pessoal e uma ótima apresentação dos alimentos para os clientes.