

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

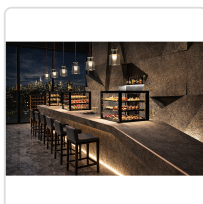
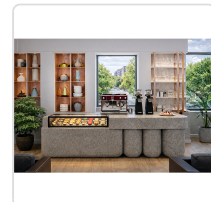
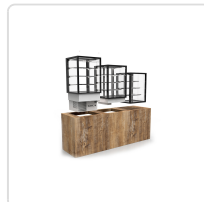
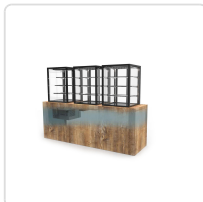
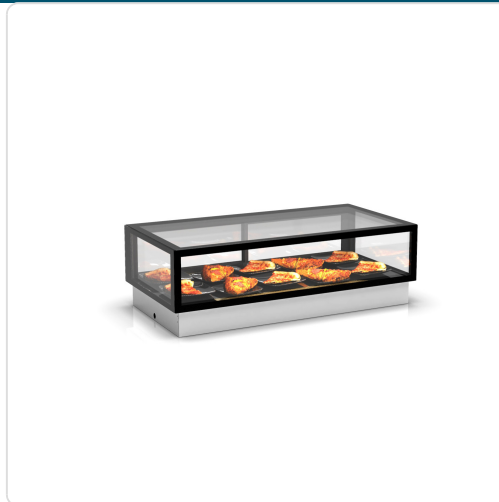


Vitrine Aquecida Drop-In 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP120-20C	Modelo:	SLDP120-20C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921736
Peso:	80 kg	Dimensões:	1200 x 600 x 265 cm

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-20c-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP120-20C
EAN	8436630921736

Descrição Resumida

Vitrine aquecida drop-in 1200mm, ideal para exposição de alimentos quentes. Design moderno sem parafusos, vidro temperado e termóstato tátil.

Descrição Completa

Vitrine Aquecida Drop-In — Expositor de Quentes – Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida, concebida para integração estilo drop-in, oferece uma solução elegante e funcional para a exposição de alimentos quentes. É ideal para estabelecimentos que procuram uma montra totalmente integrada na sua decoração. Desfrute de uma visibilidade contínua e impecável dos seus produtos, graças ao seu vidro de alta qualidade que assegura uma apresentação perfeita, mesmo em ambientes com condições de temperatura e humidade desafiadoras. A construção sem parafusos simplifica a limpeza e realça a estética moderna do expositor.

Aplicações Profissionais

Perfeita para buffets, self-service e cafetarias, esta unidade é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional ou espaço de hotelaria que necessite de manter alimentos quentes e apetitosos.

A sua funcionalidade PLUG&PLAY significa que está pronta a usar, sem a necessidade de instalações complexas. Com um design adaptável e prateleiras ajustáveis em vidro temperado, permite maximizar o aproveitamento do espaço interno, garantindo que a sua equipa tem sempre os produtos à mão e bem apresentados.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	1200x600x265mm
Temperatura	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.060W
Peso	80KG
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termóstato	Grande e de alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que esta vitrine atinge?

Este equipamento foi concebido para manter os alimentos quentes, atingindo uma temperatura máxima de +70°C. É ideal para a conservação e exposição de refeições prontas a servir em diversos ambientes comerciais.

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não, a vitrine é PLUG&PLAY, o que significa que não necessita de instalações complexas. Basta ligar o aparelho à corrente elétrica e estará pronto a funcionar, tornando-o extremamente prático para qualquer negócio.

Como é garante a visibilidade dos produtos expostos?

A vitrine possui uma câmara de vidro de alta qualidade e um design sem parafusos, garantindo uma visibilidade perfeita dos alimentos. Além disso, dispõe de LEDs duplos em cada nível para uma iluminação sem sombras indesejáveis.

É possível ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Sim, esta vitrine vem equipada com grandes prateleiras ajustáveis em vidro temperado. Esta funcionalidade permite-lhe adaptar o espaço interior conforme as necessidades dos produtos que deseja expor, otimizando a habitabilidade.

Quais os benefícios de ter um termóstato tátil de última geração?

O termóstato tátil é grande, fácil e intuitivo de usar, com funcionalidades de conectividade para monitorização. Permite um controlo preciso da temperatura e facilita a gestão do equipamento, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.