

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

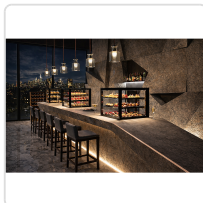
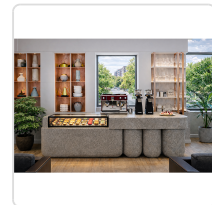
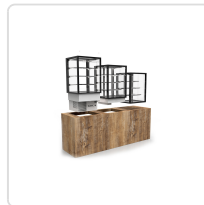
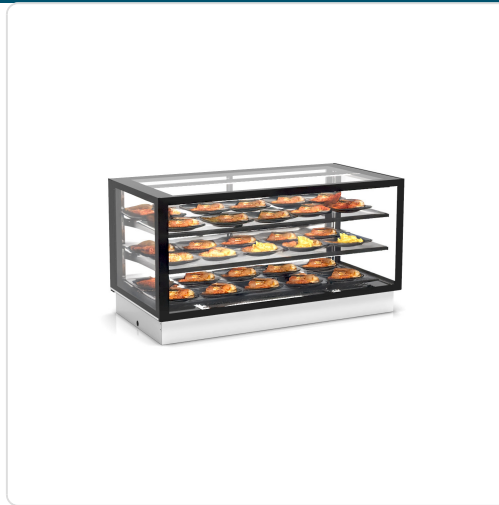


Vitrine de Quentes Drop-In 120cm

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP120-50C	Modelo:	SLDP120-50C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921743
Peso:	80 kg	Dimensões:	1200 x 600 x 515 cm

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-50c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-50c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-50c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-50c.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp120-50c-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP120-50C
EAN	8436630921743

Descrição Resumida

Vitrine de exposição drop-in para alimentos quentes. Design sem parafusos com vidro de alta qualidade e termóstato tátil. Plug & Play.

Descrição Completa

vitrine aquecida — Vitrine de Exposição Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para uma integração perfeita em qualquer balcão de serviço, esta vitrine de exposição aquecida eleva a apresentação dos seus produtos de charcutaria, pastelaria ou pratos quentes a um novo nível. A sua construção minimalista, sem parafusos visíveis e com vidro de alta qualidade, garante uma visibilidade excepcional, mesmo nas condições mais exigentes. Além disso, a facilidade de instalação *Plug & Play* e o potente sistema de aquecimento asseguram um desempenho superior, mantendo a temperatura ideal para os alimentos que comercializa.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é a solução ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram uma montra sofisticada e eficiente para apresentar pratos quentes,

pastelaria salgada, sandes e outros artigos que necessitam de ser mantidos à temperatura de serviço. A flexibilidade das prateleiras ajustáveis permite adaptar o espaço interior à dimensão dos seus produtos, otimizando a capacidade de exposição e o apelo visual para os clientes.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1200x600x515mm
Temperatura	até +70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.060W
Peso	80KG
Prateleiras	2
Tipo de Instalação	Drop-in / Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Corrediças traseiras
Termóstato	Tátil de grandes dimensões e alta luminosidade B4U Touch

Perguntas Frequentes

A vitrine requer alguma instalação especial?

Não. Este equipamento foi concebido com funcionalidade *Plug & Play*, o que significa que está pronto a usar assim que o liga, sem necessidade de instalações complexas ou sistemas de drenagem.

Como é garantida a visibilidade dos produtos?

A vitrine incorpora uma câmara de vidro de alta qualidade e um design sem parafusos visíveis, assegurando uma visibilidade perfeita dos alimentos expostos, independentemente das condições ambientais. Além disso, conta com LED duplos em cada altura para uma iluminação sem sombras.

Qual a gama de temperatura que a vitrine consegue manter?

Esta vitrine foi desenhada para manter os alimentos quentes, alcançando uma temperatura máxima de +70°C, ideal para a conservação e apresentação de uma vasta gama de produtos.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras são grandes, em vidro temperado e totalmente reguláveis, permitindo-lhe maximizar o espaço e adaptar a exposição aos diferentes tipos e tamanhos de produtos.

É de fácil limpeza?

Com um design minimalista e ausência de parafusos na sua construção, esta vitrine foi pensada para facilitar as operações de limpeza, contribuindo para uma higiene impecável no seu estabelecimento.