

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

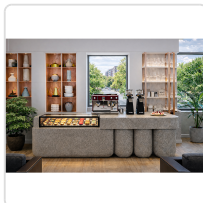
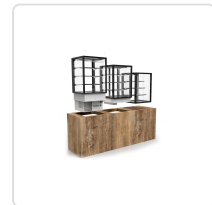
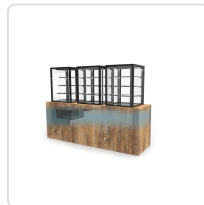
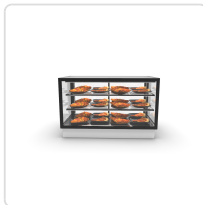


Vitrine Aquecida Drop-In DP-100-50C 1000x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-50C	Modelo:	SLDP100-50C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921644
Peso:	115 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-50c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-50c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-50c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-50c-3.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-50c.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-50C
EAN	8436630921644

Descrição Resumida

Vitrine aquecida tipo drop-in com 1000x600x515mm, ideal para buffets e self-services. Plug&Play, ecrã tátil e iluminação LED para máxima visibilidade.

Descrição Completa

Concebida para a hotelaria moderna, esta vitrine aquecida tipo *drop-in* integra-se perfeitamente em qualquer balcão ou linha de exposição, criando um ambiente convidativo para os seus clientes. O design elegante e a iluminação LED dupla garantem uma visibilidade de excelência para os produtos expostos. É a solução ideal para manter alimentos quentes e apetecíveis, otimizando o espaço e a apresentação em qualquer buffet ou espaço de autosserviço.

vitrine aquecida drop-in — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta unidade destaca-se pela sua construção robusta em vidro de alta qualidade, que assegura uma durabilidade superior e facilidade de limpeza. A ausência de parafusos visíveis valoriza a estética e a higiene, enquanto o termóstato tátil de última geração oferece um controlo preciso da temperatura. A funcionalidade "PLUG&PLAY" significa que o equipamento está pronto a usar de imediato, sem necessidades complexas de instalação, representando uma mais-valia significativa para a gestão da sua cozinha. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar a capacidade de

exposição e a flexibilidade de arrumação.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é perfeito para restaurantes que pretendem apresentar os seus pratos quentes de forma apelativa, otimizando a experiência do cliente e a eficiência do serviço. Ideal para buffets de hotel, cafeterias, snack-bares e qualquer estabelecimento que sirva refeições prontas a consumir, garantindo que os alimentos mantêm a sua temperatura e frescura. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto em grandes superfícies como em espaços mais pequenos, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio de restauração. A potência do grupo de aquecimento assegura um desempenho constante, mesmo em períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Peso	115 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Temperatura Máxima	+70°C
Prateleiras	2 unidades
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO VIDRO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termóstato	Grande e de alto brilho, B4U Touch B4U
Dimensões de montagem	960x560mm
Rebaixo	100mm

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta vitrine aquecida?

É ideal para restaurantes, hotéis com serviço de buffet, cafeterias e snack-bares que necessitam de manter alimentos quentes e prontos a servir, melhorando a experiência do cliente.

2. A instalação da vitrine requer obras ou ligações elétricas especiais?

Não, o design "PLUG&PLAY" permite uma instalação fácil e rápida, sem a necessidade de obras ou ligações complexas, bastando ligar à corrente elétrica.

3. Como é garantida a visibilidade dos produtos expostos?

A vitrine é construída com uma câmara de vidro de alta qualidade e possui iluminação LED dupla, assegurando uma visibilidade perfeita dos produtos, mesmo em condições de luminosidade mais exigentes.

4. As prateleiras no interior da vitrine são ajustáveis?

Sim, as prateleiras são em vidro temperado e totalmente ajustáveis, permitindo uma máxima flexibilidade na organização e exposição dos alimentos conforme a sua necessidade.

5. Como é feito o controlo da temperatura nesta vitrine aquecida?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato tátil de última geração, grande e intuitivo, que oferece precisão e facilidade de operação para manter os seus produtos sempre à temperatura ideal.