

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 24/05/2026

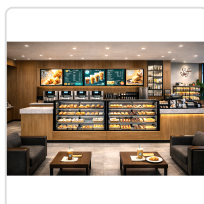
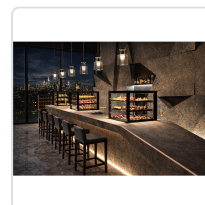
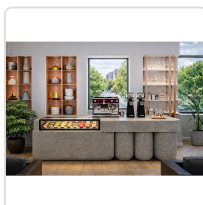
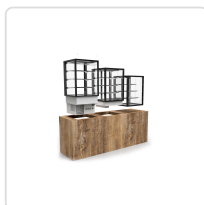
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Vitrine Drop-In de Quentes DP-100-80CG

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-80CG	Modelo:	SLDP100-80CG
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921705
Peso:	120 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp100-80cg.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp100-80cg-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp100-80cg.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp100-80cg-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp100-80cg-2.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-80CG
EAN	8436630921705

Descricao Resumida

Vitrine Drop-In aquecida com 3 prateleiras de vidro, ideal para manter alimentos quentes. Design inovador e fácil de limpar. 1000x600x815mm.

Descricao Completa

Tecnologia de Vanguarda — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição aquecida representa a solução ideal para estabelecimentos que procuram integrar harmoniosamente equipamentos de serviço na sua decoração. Concebida com um sistema *drop-in*, adapta-se perfeitamente a qualquer balcão, garantindo uma apresentação superior dos alimentos. É a escolha acertada para quem pretende visibilidade e funcionalidade sem comprometer a estética do espaço.

Aplicações Profissionais

Perfeita para buffets, cafetarias e restaurantes de alta afluência, esta montra aquecida assegura que os seus produtos se mantêm à temperatura ideal, realçando a sua frescura e apelando visualmente

aos clientes. A sua flexibilidade de design e a facilidade de instalação tornam-na indispensável em cozinhas profissionais que procuram otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a apresentação. O sistema *Grab&Go* frontal facilita o acesso para configurações de serviço rápido.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1000x600x815mm
Medidas de Montagem	960x560mm
Profundidade de Recorte	100mm
Temperatura	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.050W
Peso	120KG
Número de Prateleiras	3 (vidro temperado)
Tipo de Vidro	Vidro duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Deslizante traseira / Acesso frontal Grab&Go
Termostato	Touch de grandes dimensões e alta luminosidade B4U
Instalação	Plug&Play (sem necessidade de instalação ou drenagem)

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem da conectividade do termostato?

R: O termostato de última geração com conectividade permite o monitoramento remoto das condições da vitrine, assegurando que os alimentos se mantenham na temperatura ideal e otimizando a eficiência operacional.

P: Como a vitrine assegura a visibilidade do produto?

R: Construída com uma câmara de vidro de alta qualidade e com um design sem parafusos, esta vitrine garante uma visibilidade perfeita dos alimentos, mesmo em ambientes com flutuações de temperatura e humidade. Além disso, a iluminação LED dupla elimina sombras indesejáveis.

P: Esta vitrine é fácil de limpar?

R: Sim, o design sem parafusos e a sua construção em vidro facilitam significativamente as operações de limpeza, contribuindo para manter os mais elevados padrões de higiene no seu

estabelecimento.

P: Que tipo de produtos são mais adequados para esta vitrine?

R: Esta é uma solução versátil, ideal para exibir uma variedade de pratos quentes, como salgados, sobremesas e outros itens de confeitaria, mantendo-os frescos e apetitosos para o consumo imediato.

P: Requer alguma instalação específica ou drenagem?

R: Não, a vitrine é totalmente Plug&Play, o que significa que não necessita de instalações complexas nem de sistemas de drenagem, estando pronta a usar logo após a ligação à corrente.