

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

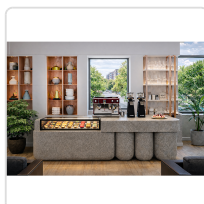
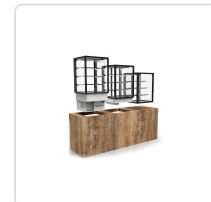
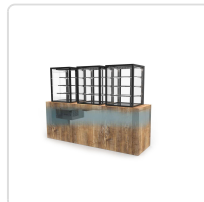
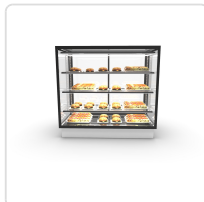
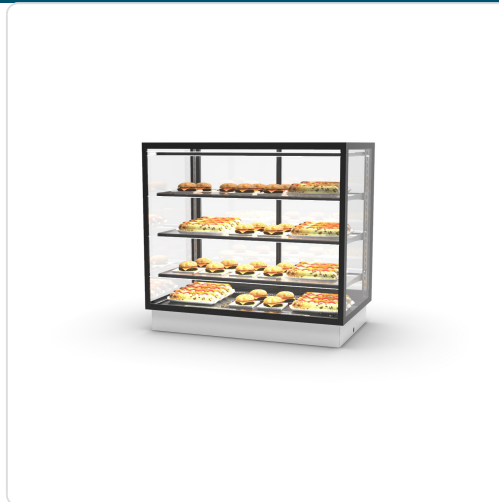


Vitrine de Quentes Encastrável Touch DP-100-80C

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-80C	Modelo:	SLDP100-80C
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921668
Peso:	125 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-80c.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-80c-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-80c-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-80c-3.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp100-80c.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-80C
EAN	8436630921668

Descricao Resumida

Vitrine de quentes encastrável, mantém +70°C. Design sem parafusos para visibilidade total e limpeza fácil. Termóstato tátil. Plug&Play.

Descricao Completa

vitrine de quentes encastrável — Expositor de Quentes — Principais Vantagens

Esta montra aquecida foi concebida para integração perfeita em balcões de restauração, aliada a uma estética moderna e funcionalidade superior. Garante visibilidade constante dos seus produtos, mesmo em ambientes com flutuações de temperatura e humidade, preservando a qualidade dos alimentos expostos. Ideal para estabelecimentos que procuram uma solução de apresentação de comida quente discreta e de alta performance.

A construção sem parafusos assegura uma limpeza fácil e total transparência, permitindo que os clientes se foquem unicamente na sua oferta. Equipada com um termóstato tátil intuitivo de última geração, oferece conectividade para monitorização eficiente. A sua natureza *Plug&Play* elimina complexidades de instalação, sendo um equipamento compacto e pronto a usar que se adapta sem esforço ao seu espaço comercial.

Aplicações Profissionais

Este formidável display de quentes é particularmente indicado para uma vasta gama de negócios na indústria da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, cafetarias, buffets, serviços de catering e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de manter os alimentos à temperatura ideal garante que os seus pratos são servidos sempre quentes e apetitosos, aumentando a satisfação do cliente e otimizando a rotatividade do produto. Perfeita para exibir pastelaria quente, tapas ou pratos de acompanhamento, esta vitrine distingue-se pela sua flexibilidade e design elegante.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1000x600x815mm
Medidas de Montagem	960x560mm
Recesso	100mm
Temperatura Máxima	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.050W
Peso	125KG
Nº de Prateleiras	3 unidades
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Vidro duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Portas traseiras deslizantes
Termóstato	Tamanho grande e alta luminosidade, Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal funcionalidade da Vitrine de Quentes Encastrável Touch DP-100-80C?

A sua principal funcionalidade é manter alimentos quentes à temperatura ideal de +70°C, garantindo que os produtos expostos estejam sempre prontos para consumo com a máxima qualidade e frescura.

2. Este expositor requer alguma instalação especial?

Não, o equipamento é *Plug&Play*, o que significa que está pronto a usar logo após ser ligado à corrente, sem necessidade de instalações complexas. Apenas requer o encaixe no balcão conforme as medidas indicadas.

3. Como é feita a limpeza e manutenção desta montra de quentes?

Graças à sua construção sem parafusos em vidro de alta qualidade, a limpeza é extremamente fácil e prática. Basta utilizar produtos de limpeza adequados para vidro e superfícies sanitárias para manter o equipamento impecável.

4. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, o expositor integra prateleiras grandes em vidro temperado que são totalmente reguláveis, permitindo-lhe maximizar o espaço interno e adaptar a exposição do produto às suas necessidades.

5. Onde é que esta vitrine é mais indicada para ser utilizada?

É ideal para ser incorporada em balcões de bar, buffets, áreas de self-service e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de expor alimentos quentes de forma integrada e visualmente apelativa, proporcionando uma experiência de cliente superior.