

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



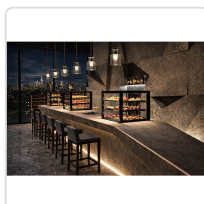
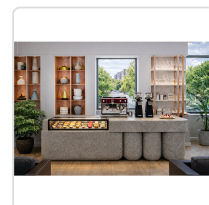
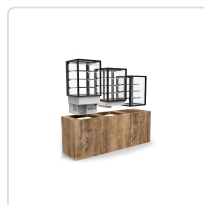
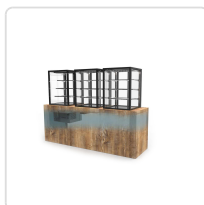
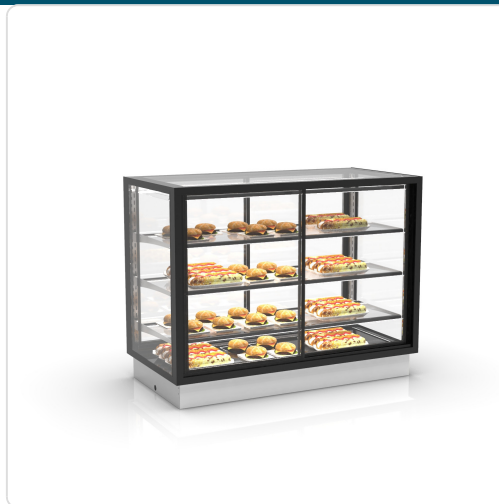
Hotelequip.pt

Vitrine de Quentes Drop-in com 3 Prateleiras, 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP120-80CA	Modelo:	SLDP120-80CA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921620
Peso:	155 kg	Dimensões:	1200 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp120-80ca.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp120-80ca-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp120-80ca-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp120-80ca.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp120-80ca-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP120-80CA
EAN	8436630921620

Descricao Resumida

Vitrine de quentes drop-in de 1200mm, ideal para integração em balcões. Mantém alimentos quentes e visíveis com termostato tátil e LED duplo.

Descricao Completa

vitrine de quentes drop-in — Expositor de Quentes — Principais Vantagens

Esta vitrine de quentes drop-in foi concebida para uma integração perfeita em qualquer balcão de serviço, oferecendo uma solução elegante e eficiente para manter os alimentos quentes e visíveis. A sua construção robusta, sem parafusos visíveis, aliada ao vidro de alta qualidade, garante uma apresentação impecável e uma limpeza simplificada, ideal para ambientes de restauração exigentes. Desfrute de uma visibilidade perfeita do produto graças à sua câmara de vidro e à iluminação LED dupla, assegurando que cada item seja apresentado da melhor forma.

A operação é extraordinariamente simples, com o seu termostato tátil de última geração, intuitivo e com opções de conectividade para monitorização. Sendo uma unidade "PLUG&PLAY", elimina a necessidade de instalações complexas ou drenagens, estando pronta a usar de imediato. Equipada com potentes sistemas de aquecimento, esta showcase garante um desempenho excepcional,

mantendo a temperatura ideal para os seus produtos. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem maximizar a habitabilidade do espaço interior, adaptando-se às suas necessidades específicas de exposição.

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes e prontos a servir, com uma apresentação de elevada qualidade. É perfeitamente adequado para buffets em restaurantes e hotéis, onde a frescura e a visibilidade dos alimentos são cruciais. Também pode ser utilizado em cafetarias, pastelarias e snack-bares, para exibir produtos de charcutaria, sandes ou outras iguarias quentes, cativando os clientes com uma montra apetitosa.

A sua funcionalidade drop-in facilita a integração em balcões de serviço personalizados, tornando-a uma solução versátil para cozinhas profissionais e áreas de self-service. Quer seja para exibir pratos de acompanhamento, refeições prontas ou especialidades da casa, esta unidade adapta-se com flexibilidade. A facilidade de limpeza e a construção durável fazem dela um investimento inteligente para qualquer negócio que procure otimizar a exposição e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões	1200x600x815mm
Medidas de Encastre	1160x560mm
Recuo	100mm
Temperatura Máxima	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.060W
Peso	155KG
Nº de Prateleiras	3
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	TRASEIRA DE CORRER & FRONTAL
Termostato	Ampla, de alta luminosidade, Tátil B4U

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem desta vitrine aquecida?

A principal vantagem é a sua capacidade de ser totalmente integrada no design do estabelecimento pelo método drop-in, proporcionando uma solução esteticamente apelativa e funcional para a manutenção e exposição de alimentos quentes.

Este equipamento necessita de alguma instalação especial?

Não, esta unidade é "PLUG&PLAY", o que significa que não requer instalação complexa nem drenagem. Basta ligá-la à corrente e está pronta a operar.

Como é garantida a visibilidade do produto no interior?

A vitrine incorpora uma câmara de vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla em cada altura, assegurando uma visibilidade perfeita dos alimentos expostos, sem sombras e independentemente das condições externas.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A construção sem parafusos visíveis e as superfícies em vidro facilitam significativamente as operações de limpeza, garantindo a higiene e a manutenção adequada do expositor sem esforço.

É possível ajustar as prateleiras internas?

Sim, as prateleiras em vidro temperado são ajustáveis. Esta característica permite maximizar a habitabilidade do espaço interior, adaptando-o às dimensões dos produtos que pretende exibir.