

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

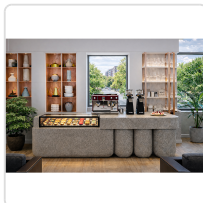
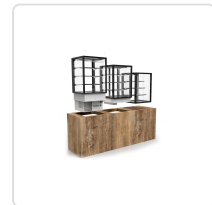
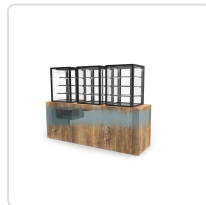
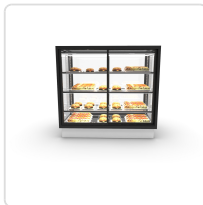


Vitrine de Quentes de Encastre DP-100-80CA

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP100-80CA	Modelo:	SLDP100-80CA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925697
Peso:	130 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp100-80ca.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp100-80ca-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp100-80ca-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp100-80ca-3.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-self-dp100-80ca.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP100-80CA
EAN	8436630925697

Descricao Resumida

Vitrine de quentes encastre PLUG&PLAY com prateleiras ajustáveis e termóstato touch, ideal para manter alimentos visíveis e à temperatura perfeita.

Descricao Completa

vitrine de quentes encastre — Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

Concebida para integração perfeita em qualquer balcão de serviço, esta vitrine de exposição aquecida DP-100-80CA é a solução ideal para manter os seus produtos quentes e visíveis. Garante uma conservação ótima da temperatura e uma apresentação convidativa, aumentando a atratividade dos seus pratos e fomentando a compra por impulso.

Com visibilidade inigualável, esta montra de aquecimento foi construída com vidro de alta qualidade, assegurando que os seus clientes têm sempre uma perspetiva clara dos alimentos, mesmo em ambientes com flutuações de temperatura e humidade. A sua estrutura sem parafusos facilita a limpeza e manutenção, garantindo um brilho impecável e uma higiene exemplar no seu espaço de restauração.

Aplicações Profissionais

Este expositor de refrigeração é perfeito para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafeterias e serviços de catering, onde a apresentação excepcional e a manutenção da temperatura são cruciais. A vitrine enquadra-se harmoniosamente em linhas de buffet e áreas de self-service, proporcionando flexibilidade no arranjo do seu espaço de trabalho.

Graças ao seu design plug-and-play e à ausência de necessidade de instalação complexa ou drenagem, a unidade está pronta a usar, ideal para novos projetos que exigem um equipamento eficiente e de fácil adaptação. É também equipada com potentes grupos de aquecimento, garantindo um desempenho consistente e fiável para as suas necessidades diárias.

Características Técnicas

Dimensões	1000x600x815mm
Temperatura	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	1.050W
Peso	130KG
Nº de Prateleiras	3 unidades
Medidas de Montagem	960x560mm
Recesso	100mm
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	DESLIZANTE TRASEIRA & FRONTAL
Termóstato	Grande e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, a vitrine foi concebida com a funcionalidade PLUG&PLAY, o que significa que não necessita de instalação complexa ou drenagem. Basta ligá-la à corrente e está pronta a utilizar.

2. Qual a temperatura máxima que a vitrine consegue atingir?

A vitrine de quentes tem uma temperatura máxima de +70°C, ideal para manter os alimentos na

temperatura de serviço adequada e pronta para consumo.

3. É fácil limpar a vitrine, considerando a sua construção?

Sim, a construção sem parafusos e o vidro de alta qualidade foram pensados para facilitar as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene e visibilidade do produto.

4. Quantas prateleiras vêm incluídas na vitrine e são ajustáveis?

A vitrine inclui três prateleiras de vidro temperado, que são totalmente reguláveis em altura, permitindo-lhe maximizar o espaço interno conforme as suas necessidades.

5. Onde é que esta vitrine se integra melhor?

Esta vitrine é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma solução de exposição de quentes totalmente integrada no design do seu balcão, sendo perfeita para bares, restaurantes e hotéis com áreas de buffet e self-service.