

# 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

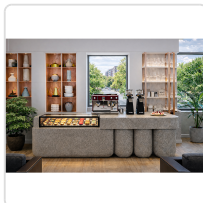
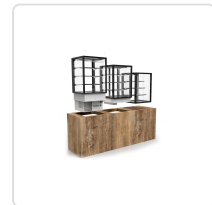
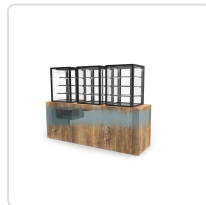
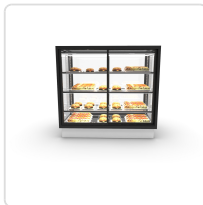


## Vitrine de Quentes de Encastre DP-100-80CA

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



## Especificacoes

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

---

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