

# 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

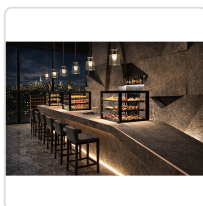
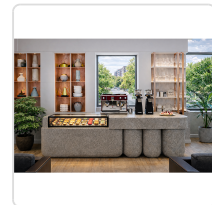
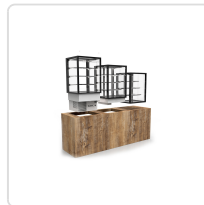


## Vitrine de Quentes Drop-in Duas Prateleiras 600x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLDP60-50C	<b>Modelo:</b>	SLDP60-50C
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921651
<b>Peso:</b>	65 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 600 x 515 cm

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c-1.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>	SLDP60-50C
<b>EAN</b>	8436630921651

## Descricao Resumida

Vitrine de quentes drop-in com 2 prateleiras, perfeita para exposição em buffets. Instalação Plug&Play, vidro duplo e termostato tátil. Ideal para hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### vitriue de quentes — Expositor de Quentes — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição de alimentos, esta vitrine drop-in oferece uma solução discreta e eficaz para manter os seus produtos na temperatura ideal. A sua integração perfeita em qualquer balcão ou linha de buffet permite criar um ambiente elegante e funcional, destacando a qualidade dos itens expostos sem distrações visuais. A visibilidade superior do produto é assegurada por vidros duplos de alta qualidade, garantindo que os seus clientes apreciem a frescura e o aspeto apelativo dos pratos.

Este inovador módulo de quentes destaca-se pela sua construção sem parafusos, o que não só otimiza a visibilidade do conteúdo interno, mas também simplifica as operações de limpeza e manutenção. Equipada com um termostato tátil de última geração, a gestão da temperatura torna-se intuitiva e precisa, com a possibilidade de conectividade para monitorização remota. A funcionalidade

Plug&Play proporciona uma instalação rápida e descomplicada, ideal para ambientes profissionais que exigem eficiência e praticidade.

## Aplicações Profissionais

Esta vitrine aquecida é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, cafeterias e estabelecimentos de restauração de alta qualidade que procuram uma apresentação sofisticada e eficiente dos seus pratos quentes. Ideal para buffets de pequeno-almoço, linhas de self-service ou áreas de exposição em pastelarias e padarias, esta unidade garante que os alimentos se mantenham quentes e apetitosos, incentivando o consumo e melhorando a experiência do cliente. A sua adaptabilidade permite a exposição de uma vasta gama de produtos, desde pratos principais a acompanhamentos e sobremesas quentes.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x515 mm
Medidas de Montagem	560x560 mm
Profundidade de Encaixe	100 mm
Temperatura Máxima	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	530 W
Peso	65 kg
Número de Prateleiras	2 unidades
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Grande e de alto brilho, B4U Touch

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem de uma vitrine drop-in?

A principal vantagem é a sua capacidade de integração no design do espaço, criando uma linha de buffet coesa e esteticamente agradável. Permite uma flexibilidade superior na conceção de balcões

personalizados, mantendo os alimentos quentes de forma discreta.

### **Este equipamento requer alguma instalação especial?**

Não, esta vitrine é totalmente Plug&Play, o que significa que não necessita de instalações complexas nem de drenagem específica. Basta ligá-la à corrente elétrica e está pronta a utilizar, o que agiliza a sua implementação.

### **Como é garantida a visibilidade perfeita dos alimentos?**

A visibilidade é assegurada por uma câmara de vidro de alta qualidade, construída com vidros duplos temperados e de baixa emissividade. Esta tecnologia garante uma transparência contínua, mesmo em ambientes com variações de temperatura e humidade, realçando a apresentação dos produtos.

### **Que tipo de conectividade o termostato oferece?**

O termostato tátil de última geração oferece opções de conectividade avançadas, permitindo monitorizar a temperatura e o desempenho da vitrine. Esta funcionalidade é ideal para gerir múltiplos equipamentos e assegurar a consistência térmica dos alimentos, através de sistemas de gestão internos.

### **As prateleiras são ajustáveis?**

Sim, as grandes prateleiras internas são reguláveis em vidro temperado, proporcionando flexibilidade para ajustar o espaço conforme as necessidades de exposição dos produtos. Esta característica permite maximizar a capacidade interna e adaptar a montra aos diferentes tipos e tamanhos de alimentos.