

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

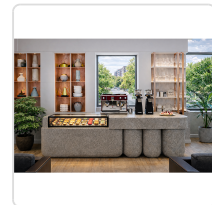
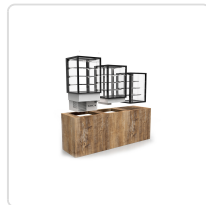
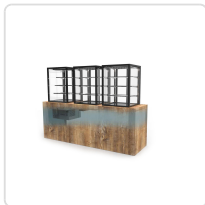
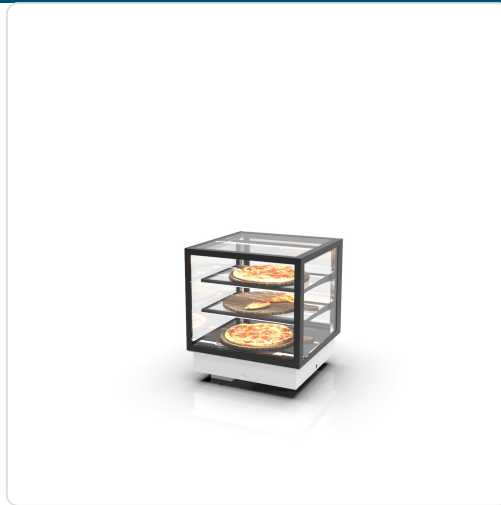


Vitrine de Quentes Drop-in Duas Prateleiras 600x600mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	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-1.jpg , 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.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-50c-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP60-50C
EAN	8436630921651

Descrição 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.

Descrição Completa

vitrine 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.