

# 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



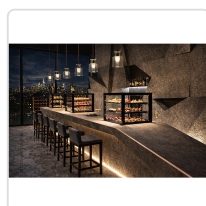
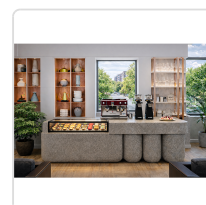
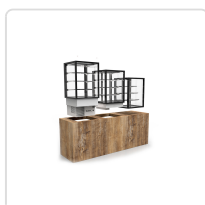
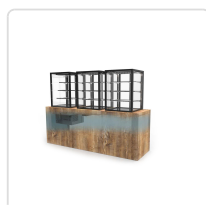
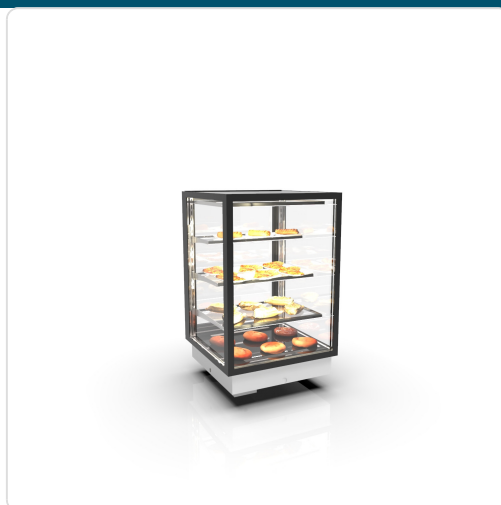
Hotelequip.pt

## Vitrine de Quentes Drop-in Sayl DP-60-80C 600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLDP60-80C	<b>Modelo:</b>	SLDP60-80C
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921682
<b>Peso:</b>	75 kg	<b>Dimensões:</b>	600 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-dp60-80c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-ct-dp60-80c-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>	SLDP60-80C
<b>EAN</b>	8436630921682

## Descricao Resumida

Vitrine de quentes drop-in compacta e elegante, com 600mm, temperatura de +70°C, termóstato touch e iluminação LED, ideal para buffets e self-service.

## Descricao Completa

### Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para uma integração perfeita em qualquer estabelecimento, esta vitrine drop-in aquecida é ideal para novos projetos que exijam uma solução de exposição sofisticada e eficiente. A sua construção sem parafusos e o vidro de alta qualidade asseguram uma visibilidade excecional do produto, mesmo em ambientes desafiantes de temperatura e humidade, facilitando também a limpeza.

Equipada com um termóstato tátil de última geração, a vitrine oferece um controlo intuitivo da temperatura de 70°C, complementado pela funcionalidade plug & play que dispensa instalações complexas. A dupla iluminação LED realça a apresentação dos alimentos, garantindo que cada item seja exibido sem sombras indesejáveis. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam a capacidade interna, adaptando-se a diversas necessidades de exposição.

Este expositor de quentes destaca-se pela sua performance robusta, impulsionada por potentes grupos de aquecimento que asseguram um desempenho consistente. A facilidade de utilização e manutenção, aliada a um design elegante e funcional, torna-o uma mais-valia para qualquer espaço de restauração. A sua adaptabilidade contribui para uma otimização do serviço, permitindo a apresentação de vários tipos de alimentos à temperatura ideal.

## Aplicações Profissionais

---

Perfeito para buffets, áreas de self-service e cafetarias que pretendam manter pratos quentes à temperatura ideal de +70°C. O design "drop-in" permite uma integração discreta em balcões existentes, realçando a estética geral do ambiente. É uma solução excelente para restaurantes, pastelarias e hotéis que procuram um equipamento fiável e esteticamente agradável para a exposição de refeições, salgados e sobremesas quentes.

A sua instalação compacta e sem necessidade de drenagem faz desta montra aquecida uma escolha prática para estabelecimentos com espaço limitado ou que necessitem de flexibilidade na disposição do equipamento. O display digital facilita o controlo para que a sua equipa possa manter a qualidade dos produtos. A visibilidade sem obstruções, proporcionada pelo vidro temperado, é crucial para maximizar o apelo visual dos alimentos, impulsionando as vendas por impulso.

## Características Técnicas

---

<b>Dimensões</b>	600x600x815mm
<b>Medidas de Montagem</b>	560x560mm (recesso 100mm)
<b>Temperatura Máxima</b>	+70°C
<b>Voltagem</b>	230V- 50/60Hz
<b>Potência</b>	530W
<b>Peso</b>	75KG
<b>Nº de Prateleiras</b>	3 unidades
<b>Tipo de Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	Duplo (temperado, baixa emissividade, térmico)
<b>Tipo de Porta</b>	Deslizantes traseiras
<b>Termóstato</b>	Tátil B4U de alta luminosidade

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Qual a temperatura ideal de funcionamento desta vitrine?**

A vitrine foi projetada para manter uma temperatura constante de +70°C, ideal para a conservação e exposição de alimentos quentes, garantindo que estejam sempre prontos para consumo com a segurança alimentar necessária.

**2. É necessário algum tipo de instalação especial para a vitrine?** Não, uma das grandes vantagens deste equipamento é o seu caráter plug & play. Não requer instalações elétricas complexas nem sistemas de drenagem, bastando ligá-lo à corrente para começar a funcionar. Isso proporciona uma grande flexibilidade e mobilidade na sua disposição.

### **3. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

Graças à sua construção sem parafusos e às superfícies de vidro de alta qualidade, a vitrine foi desenhada para facilitar ao máximo as operações de limpeza. A ausência de fendas e o acesso fácil às prateleiras e ao interior agilizam a higienização diária, fundamental em ambientes profissionais.

### **4. Qual o benefício da dupla iluminação LED?**

A dupla iluminação LED em cada nível do expositor assegura uma iluminação perfeita e uniforme do produto. Isso elimina sombras indesejáveis, tornando os alimentos mais apelativos visualmente e potenciando a sua apresentação, o que pode influenciar positivamente a decisão de compra dos clientes.

### **5. As prateleiras são ajustáveis?**

Sim, as prateleiras interiores são em vidro temperado e totalmente reguláveis. Esta funcionalidade permite adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de exposição, maximizando a habitabilidade e a versatilidade da vitrine para diferentes tamanhos e tipos de produtos.