

# 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

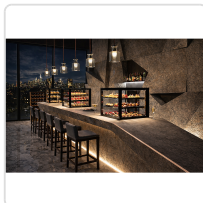
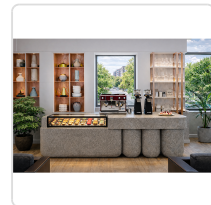
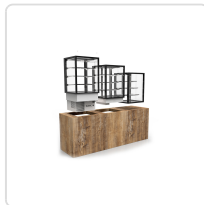


## Vitrine de Quentes Drop-in Digital 600x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLDP60-50CG	<b>Modelo:</b>	SLDP60-50CG
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921699
<b>Peso:</b>	60 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-calentador-gg-dp60-50cg.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-50cg-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>	SLDP60-50CG
<b>EAN</b>	8436630921699

## Descricao Resumida

Vitrine de quentes drop-in com termóstato tátil, ideal para encastrar em balcões de serviço. Promove excelente visibilidade e manutenção de calor, perfeita para hotelaria e restauração. Equipada com LEDs duplos, garante apresentação impecável. Instalação plug&play e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Vitrine Aquecida de Encastre — Principais Vantagens

Este expositor aquecido foi concebido para integração perfeita em qualquer balcão de serviço, ideal para estabelecimentos que procuram uma solução discreta e eficaz para manter e exibir alimentos quentes. A sua tecnologia *drop-in* permite uma instalação limpa e alinhada com o design interior do seu espaço, garantindo que a atenção se foque nos produtos em exibição. Com um excelente desempenho de aquecimento, assegura que os seus pratos são servidos à temperatura ideal, realçando a qualidade e o sabor.

A visibilidade do produto é maximizada através de uma câmara de vidro de alta qualidade, resistente e sem parafusos visíveis, o que não só otimiza a exposição como facilita significativamente a limpeza. O design inteligente elimina quaisquer obstruções visuais, permitindo que os clientes apreciem plenamente a oferta gastronómica. Além disso, a iluminação LED dupla em cada nível garante que todos os itens são apresentados sem sombras indesejáveis, realçando as suas cores e texturas.

Equipada com um termóstato tátil de última geração, a vitrine oferece um controlo de temperatura fácil e intuitivo, com opções de conectividade para monitorização remota. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade dos alimentos e cumprir as normas de segurança alimentar. Sendo um aparelho compacta e *plug&play*, a sua instalação é descomplicada, não exigindo drenagem ou configurações complexas, o que a torna pronta a usar assim que chega ao seu negócio.

## Aplicações Profissionais

Esta montra de quentes é uma adição valiosa para uma variedade de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, cafetarias, padarias e estabelecimentos de hotelaria que oferecem serviço de buffet ou refeições rápidas. A sua capacidade de manter os alimentos em temperatura ideal e a sua estética elegante tornam-na perfeita para exibir iguarias como tostas, salgados, pratos do dia ou sobremesas aquecidas, aumentando a atratividade do seu serviço de catering. É ideal para locais com espaço limitado, mas que não abdicam da qualidade na apresentação e conservação dos alimentos.

Também se integra facilmente em áreas de serviço de pequeno-almoço em hotéis ou em linhas de self-service, onde a eficiência e a visibilidade são essenciais. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado permitem uma personalização flexível do espaço interno, acomodando diferentes tipos de produtos e maximizando a sua habitabilidade. A funcionalidade *Grab&Go* com acesso frontal facilita a rápida recolha dos produtos, otimizando o fluxo de clientes e a rapidez do serviço.

## Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA):</b>	600x600x515 mm
<b>Temperatura:</b>	+70°C
<b>Voltagem:</b>	230V- 50/60Hz
<b>Potência:</b>	530W
<b>Peso:</b>	60 KG
<b>Nº de Prateleiras:</b>	2 unidades
<b>Medidas de Montagem:</b>	560x560 mm

<b>Rebaixo:</b>	100 mm
<b>Tipo de Vidro:</b>	Duplo, temperado, baixa emissividade
<b>Termóstato:</b>	Tátil de grandes dimensões e alto brilho (B4U Touch B4U)

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta vitrine é fácil de instalar em balcões existentes?

Sim, o design *drop-in* desta montra aquecida permite uma instalação fácil e sem complicações. É um equipamento *plug&play* que não requer instalação complexa nem drenagem, sendo ideal para encaixe em aberturas preparadas no balcão de serviço.

### 2. Como é garantida a visibilidade dos alimentos na vitrine?

A visibilidade é assegurada por uma câmara de vidro de alta qualidade, sem parafusos visíveis, complementada por LED duplos em cada altura. Esta iluminação é pensada para realçar os produtos sem criar sombras indesejáveis, mantendo uma visualização perfeita mesmo em condições adversas de humidade ou temperatura.

### 3. É possível ajustar as prateleiras internas para diferentes tipos de produtos?

Com certeza. A vitrine possui prateleiras em vidro temperado que são totalmente ajustáveis. Esta flexibilidade permite-lhe adaptar o espaço interior às necessidades específicas dos seus produtos, maximizando a capacidade e a versatilidade de exibição.

### 4. Qual o método de controlo da temperatura e quais as vantagens?

O controlo da temperatura é feito através de um termóstato tátil de última geração, que é intuitivo e fácil de operar. A sua capacidade de conectividade permite a monitorização remota, garantindo que os alimentos sejam mantidos sempre na temperatura ideal de +70°C com precisão e eficiência.

### 5. Esta vitrine é adequada para um ambiente de *self-service* rápido?

Sim, o design *Grab&Go* com acesso frontal é perfeitamente adequado para ambientes de *self-service*. Permite que os clientes acedam convenientemente aos produtos, agilizando o atendimento e proporcionando uma experiência de compra eficiente e agradável.