

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



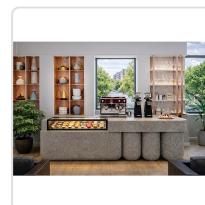
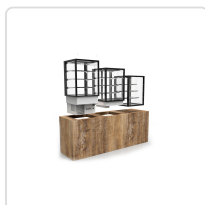
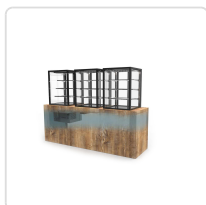
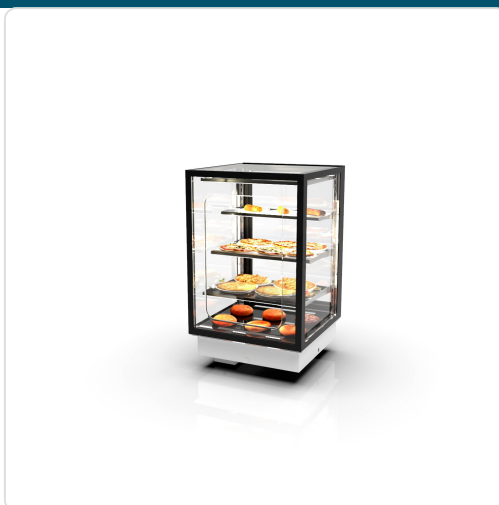
Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida Drop-In para Buffet 600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP60-80CG	Modelo:	SLDP60-80CG
Marca:	SAYL	EAN:	8436630921712
Peso:	70 kg	Dimensões:	600 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-80cg.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-80cg-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-80cg-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-80cg.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-calentador-gg-dp60-80cg-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP60-80CG
EAN	8436630921712

Descricao Resumida

Vitrine aquecida drop-in (600x600mm) para buffet, com vidro temperado e iluminação LED dupla, ideal para manter alimentos quentes e visíveis.

Descricao Completa

Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

Concebida para uma integração harmoniosa em qualquer balcão de buffet ou área de serviço, esta vitrine aquecida oferece uma solução de exposição de alimentos com controlo de temperatura avançado. A sua construção sem parafusos e o vidro de alta qualidade garantem uma visibilidade desobstruída dos seus produtos, essencial para realçar a apresentação culinária. Prepare-se para impressionar os seus clientes com a frescura e o aspeto convidativo dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma montra de quentes profissional, esta unidade é perfeita para a restauração self-service. As suas dimensões compactas e de embutir

tornam-na adequada para espaços com otimização de área, garantindo que os alimentos se mantêm à temperatura ideal e com a sua visibilidade realçada. É uma peça indispensável para buffets de pequeno-almoço, almoço e jantar ou para manter snacks quentes disponíveis.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600x600x815 mm
Medidas de Montagem	560x560 mm
Recesso	100 mm
Temperatura	+70°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Potência	530W
Peso	70 kg
Número de Prateleiras	3 unidades
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Vidro Duplo - Temperado - Baixa Emissividade - Térmico
Tipo de Porta	Deslizante Traseira / Frontal Grab&Go
Termostato	Touch B4U, grande e de alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi desenhada para se integrar perfeitamente em balcões de buffets e áreas de self-service. É ideal para restaurantes, cafés, hotéis e pastelarias que necessitam de uma solução elegante e funcional para manter alimentos quentes.

Quais as vantagens da construção em vidro sem parafusos?

A ausência de parafusos na construção em vidro maximiza a visibilidade do produto exposto, tornando-o mais apelativo para os clientes. Adicionalmente, facilita significativamente as operações de limpeza e manutenção do equipamento.

É fácil de instalar?

Sim, esta vitrine possui tecnologia PLUG&PLAY, o que significa que não requer instalações complexas. Basta conectar o aparelho à tomada, pois não exige drenagem específica, estando pronto a usar de imediato.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, a vitrine inclui prateleiras espaçosas em vidro temperado que podem ser ajustadas em altura. Esta flexibilidade permite-lhe otimizar o espaço interno conforme a necessidade de exposição dos seus produtos.

Como é garantida uma iluminação eficaz do produto?

O equipamento está dotado de duplos LEDs em cada nível de prateleira. Isso assegura uma iluminação perfeita dos alimentos, eliminando sombras indesejáveis e realçando a sua apresentação para o cliente.