

# 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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



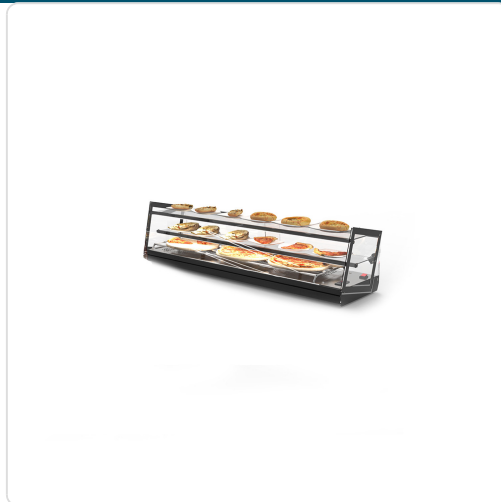
Hotelequip.pt

## Vitrine Expositora de Quentes KUBE 6B-SH

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLSKU6L	<b>Modelo:</b>	SLSKU6L
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630921101
<b>Peso:</b>	45 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-sh-sku6l.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-sh-sku6l.jpg</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>	SLSKU6L
<b>EAN</b>	8436630921101

## Descricao Resumida

Vitrine de tripla exposição KUBE 6B-SH, ideal para manter e exibir alimentos quentes. Design moderno e funcional, com controlo de temperatura.

## Descricao Completa

### Vitrine de Tripla Exposição – Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de alimentos quentes, esta vitrine de tripla exposição KUBE 6B-SH é a solução ideal para estabelecimentos que procuram combinar funcionalidade com um design moderno. A sua estrutura permite que os produtos sejam apresentados de forma apelativa, garantindo simultaneamente a manutenção da temperatura ideal e a frescura dos alimentos por mais tempo. É um equipamento robusto e eficiente, perfeito para realçar a qualidade da sua oferta gastronómica.

### Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é particularmente adequado para uma vasta gama de negócios na área de restauração. Desde padarias e pastelarias que desejam manter os seus produtos de forno quentes e crocantes, a cafetarias e snack-bares que servem refeições rápidas, ou até mesmo estabelecimentos de catering que necessitam de uma solução elegante para buffets. A sua versatilidade torna-o indispensável para manter pão, salgados, quiches e outros pratos apelativos à vista dos clientes, promovendo vendas por impulso.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	45 kg
Potência	1.020 W

Característica	Detalhe
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	70°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termostato	Termostato F1 slim - vermelho

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

Esta vitrine possui uma prateleira ajustável, além da base, permitindo uma organização flexível dos produtos e otimizando o espaço de exposição tripla para diversos itens quentes.

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

Com portas de correr traseiras e vidro temperado, o acesso para limpeza é facilitado, garantindo uma higiene rápida e eficaz. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos.

### 3. Este expositor é adequado para quais tipos de alimentos?

É ideal para manter e exibir alimentos que requerem calor, como salgados, fritos, quiches, pães, pastelaria fresca e outros itens de take-away, assegurando que se mantêm quentes e apetitosos.

### 4. Qual é o consumo energético da vitrine KUBE 6B-SH?

Com uma potência de 1.020 W e voltagem de 230V, este expositor é concebido para ser energeticamente eficiente, proporcionando um excelente desempenho térmico sem comprometer os custos operacionais.

### 5. A temperatura é ajustável?

Sim, o equipamento integra um termostato F1 slim que permite controlar a temperatura até 70°C, assegurando que os alimentos sejam mantidos na temperatura ideal de serviço e conforme as normas de segurança alimentar.