

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



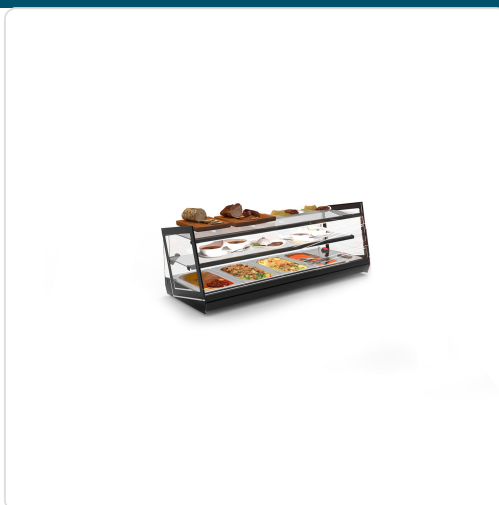
Hotelequip.pt

## Vitrine Banho-Maria 3 Níveis Vidro Temperado KUBE 4B BM

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCKU4L	<b>Modelo:</b>	SLCKU4L
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924522
<b>Peso:</b>	45 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-bm-cku4l.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-4b-bm-cku4l.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLCKU4L
EAN	8436630924522

## Descricao Resumida

Expositor de banho-maria de 3 níveis com vidro temperado, potência de 720W, ideal para manter alimentos quentes em bufetes e cafeterias.

## Descricao Completa

### vitrine banho-maria — Expositor Aquecido — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e pastelarias, este expositor de banho-maria otimiza a apresentação e conservação de alimentos quentes. A sua estrutura de três níveis permite maximizar o espaço de exibição, ideal para bufetes e serviços de catering, garantindo que os produtos se mantêm à temperatura perfeita para consumo. A combinação de eficiência energética e design moderno torna-o uma adição valiosa para qualquer espaço profissional, realçando a qualidade dos seus pratos. A durabilidade dos materiais assegura um desempenho fiável a longo prazo, mesmo em ambientes de utilização intensa.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento térmico é perfeito para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafeterias e áreas de serviço de bufete que necessitam de manter alimentos cozinhados quentes e visivelmente apelativos. O seu design com portas deslizantes traseiras facilita o acesso e a manutenção, ideal para a restauração rápida ou serviços de take away. É também adaptável para qualquer negócio no setor da hotelaria que procure uma solução prática e esteticamente agradável para exibir e servir refeições quentes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	45 kg
Potência	720 W

Característica	Detalhe
Tensão	230V-50/60HZ
Temperatura	Até 80°C
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Tipo de Porta	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a temperatura máxima que a vitrine atinge?**

A vitrine de banho-maria pode atingir uma temperatura máxima de 80°C, garantindo que os alimentos são mantidos quentes de forma segura para o consumo.

### **É fácil de instalar?**

Sim, a vitrine foi concebida para uma instalação rápida e simples, com o sistema PLUG-IN, apenas necessitando de uma tomada elétrica standard para começar a operar.

### **Quantas prateleiras inclui o equipamento?**

O modelo vem equipado com uma prateleira ajustável, permitindo flexibilidade na organização e exposição dos seus produtos quentes.

### **As portas de acesso são seguras e práticas?**

Sim, o equipamento dispõe de portas deslizantes traseiras, que não só garantem a segurança alimentar como também facilitam o acesso e a reposição dos alimentos de forma eficiente.

### **Que tipo de vidro é utilizado na construção?**

A vitrine utiliza vidro temperado, conhecido pela sua resistência e segurança, minimizando o risco de quebras e assegurando a durabilidade do equipamento em ambientes profissionais exigentes.