

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine de Banho-Maria KUBE 6B BM com 3 Níveis

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCKU6L	<b>Modelo:</b>	SLCKU6L
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924539
<b>Peso:</b>	50 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-bm-cku6l.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/kube-6b-bm-cku6l.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>	SLCKU6L
<b>EAN</b>	8436630924539

## Descricao Resumida

Vitrine de banho-maria com 3 níveis de exposição e design elegante, ideal para manter alimentos quentes prontos a servir em ambientes profissionais.

## Descricao Completa

### Vitrine Banho-Maria — Exposição Térmica – Principais Vantagens

Este expositor de aquecimento foi concebido para manter os seus alimentos quentes e prontos a servir, garantindo a sua frescura e apresentação impecável. Ideal para buffets, cantinas e serviços de restauração rápida, a vitrine proporciona uma exposição tripla que maximiza a visibilidade do produto. A iluminação de alto brilho em branco ártico F20 realça a qualidade dos alimentos, atraindo a atenção dos seus clientes e impulsionando as vendas.

A estrutura robusta e o design elegante tornam-no uma adição valiosa a qualquer ambiente profissional. A prateleira ajustável oferece flexibilidade na organização dos itens, enquanto as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reabastecimento e manutenção, mantendo a temperatura estável e a higiene.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis a cafetarias e snack-bars. Utilize-a para manter pratos de carne, peixe, acompanhamentos ou sopas à temperatura ideal de serviço. A sua versatilidade permite-lhe adaptá-la a diferentes necessidades, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a satisfação dos seus clientes. A fácil integração em linhas de buffet ou balcões de serviço torna-a uma solução prática e eficiente para o seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	50 kg

Característica	Detalhe
Potência	1.020 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	80°C
Prateleiras	1 ajustável
Tipo de Produto	Banho-Maria
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizantes Traseiras
Termostato	Alto brilho em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de aquecimento desta vitrine?**

A vitrine de banho-maria está configurada para manter os alimentos a uma temperatura constante de 80°C, ideal para preservar o calor e as qualidades dos pratos servidos em ambientes profissionais.

### **É fácil de limpar e fazer a manutenção do equipamento?**

Sim, o design otimizado para o setor profissional facilita a limpeza diária e a manutenção. As superfícies lisas e os materiais de qualidade foram escolhidos para assegurar a máxima higiene e durabilidade em utilizações intensivas.

### **Posso ajustar a prateleira interna?**

Sim, a vitrine inclui uma prateleira ajustável que permite flexibilidade na exibição de diferentes tipos e tamanhos de alimentos, adaptando-se às necessidades específicas do seu menu e apresentação.

### **As portas deslizantes traseiras são seguras para o manuseamento diário?**

As portas traseiras são projetadas para um deslizamento suave e seguro, garantindo um acesso fácil e eficiente para os seus colaboradores, ao mesmo tempo que minimizam a perda de calor e mantêm a segurança alimentar.

### **Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?**

É uma solução versátil para uma ampla gama de estabelecimentos na área da restauração, incluindo restaurantes, hotéis, buffets, e qualquer local que necessite de manter alimentos quentes de forma atractiva e funcional.