

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

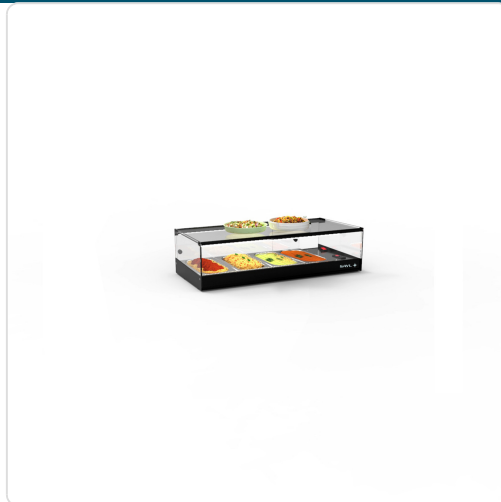


## Vitrine Aquecida de Buffet CT 4B com Portas Deslizantes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCLO4BL	<b>Modelo:</b>	SLCLO4BL
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922566
<b>Peso:</b>	30 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-4b-1p-bm-clo4bl.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-4b-1p-bm-clo4bl.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-4b-1p-bm-clo4bl-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-4b-1p-bm-clo4bl-1.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>	SLCLO4BL
<b>EAN</b>	8436630922566

## Descricao Resumida

Vitrine aquecida de buffet com portas deslizantes traseiras de vidro temperado, ideal para manter alimentos quentes e expostos com máxima higiene.

## Descricao Completa

### Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Esta vitrine de quentes Logic CT 4B foi concebida para manter os seus alimentos à temperatura ideal, realçando a sua apresentação em qualquer serviço de buffet ou balcão de exposição. Com portas deslizantes na parte traseira, oferece um acesso prático e higiénico, ideal para restaurantes e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta e design inteligente asseguram a conservação da qualidade dos produtos, otimizando a experiência do cliente e a eficiência do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Um expositor aquecido como este é indispensável em hotéis, restaurantes, cafetarias e serviços de catering que necessitam de manter alimentos cozinhados quentes e visíveis. É ainda uma solução eficaz para áreas de take-away ou balcões de self-service, onde a praticidade e a visibilidade dos produtos são cruciais para o volume de vendas. A sua fácil instalação (plug-in) permite uma rápida integração em qualquer ambiente.

### Características Técnicas

<b>Peso</b>	30 kg
<b>Potência</b>	720 W
<b>Voltagem</b>	230V-50/60HZ
<b>Temperatura</b>	80°C
<b>Prateleiras</b>	0
<b>Tipo de Instalação</b>	Plug-in
<b>Tipo de Vidro</b>	Temperado
<b>Tipo de Portas</b>	Deslizantes Traseiras
<b>Termóstato</b>	Branco Ártico F20 de alto brilho

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a faixa de temperatura que esta vitrine mantém?**

A vitrine de buffet foi projetada para manter uma temperatura constante de 80°C, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e prontos a servir por mais tempo.

### **É fácil de instalar?**

Sim, o equipamento dispõe de um sistema de instalação do tipo "plug-in", o que significa que é de fácil ligação e pronto a usar, sem necessidade de montagens complexas.

### **Que tipo de alimentos posso expor nesta vitrine?**

É ideal para uma variedade de alimentos quentes húmidos, como pratos de carne, legumes, molhos e outros itens de buffet que se beneficiam de uma temperatura elevada e controlada.

### **As portas deslizantes são seguras e eficientes?**

As portas deslizantes traseiras são fabricadas com vidro temperado, proporcionando segurança e eficiência térmica, além de facilitarem o acesso e a reposição dos alimentos pelos funcionários.

### **Esta vitrine é adequada para self-service?**

Com as suas portas deslizantes traseiras, esta vitrine é perfeitamente adequada para ambientes de self-service, permitindo que os clientes se sirvam de forma autónoma, enquanto a higiene e temperatura são mantidas rigorosamente.