

# 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 Aquecida Profissional 1020mm CMX3E

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCMX3E	<b>Modelo:</b>	SLCMX3E
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924300
<b>Peso:</b>	62 kg	<b>Dimensões:</b>	1020 x 650 x 320 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/maxiself-ct-bm-3b-cmx3e.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/maxiself-ct-bm-3b-cmx3e.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	38953

<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLCMX3E
<b>EAN</b>	8436630924300

## Descricao Resumida

Vitrine aquecida de balcão com 1020mm, ideal para exposição self-service. Mantém alimentos a +80°C com iluminação LED de baixo consumo.

## Descricao Completa

### vitrine aquecida de balcão — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para maximizar a capacidade de exposição e aprimorar qualquer ambiente comercial, esta vitrine aquecida combina funcionalidade e um design apurado. Com o seu sistema de self-service, tanto a abertura frontal como a traseira facilitam o acesso rápido e higiénico aos produtos, ideal para espaços de restauração de alto volume. A iluminação LED de última geração assegura uma visibilidade excecional sem consumo excessivo, mantendo os seus alimentos sempre atraentes.

Fabricada em aço inoxidável AISI304, material robusto, a vitrine garante durabilidade e resistência à corrosão. A manutenção simplificada é outro ponto forte, graças ao dreno integrado que torna a limpeza rápida e eficaz. Este expositor mantém os alimentos a uma temperatura superior a 70°C, assegurando a sua conservação em condições ideais para consumo e cumprindo as normas de segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Esta vitrine é a solução ideal para pastelarias, cafeterias, padarias, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite expor alimentos quentes de forma eficiente e apelativa. O seu design versátil permite que seja utilizada como expositor de balcão, integrando-se perfeitamente em diferentes configurações de serviço. É particularmente útil para manter salgados, sandes quentes ou outros produtos de take-away à temperatura certa, prontos para o cliente.

A prateleira superior adiciona flexibilidade na organização dos produtos, otimizando o espaço de display e facilitando a categorização dos itens. A facilidade de acesso via self-service torna-a perfeita para buffets e serviços onde os clientes escolhem os seus próprios produtos, promovendo a

autonomia e agilizando o atendimento. É, portanto, um investimento inteligente para negócios que valorizam a apresentação e a qualidade de serviço.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1020x650x320 mm
Temperatura	+80°C
Potência	1210W (1.220W)
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	62 kg
Número de prateleiras	1
Instalação	Plug-in
Tipo de vidro	Temperado
Tipo de porta	Deslizantes traseiras
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20
Material da estrutura	Aço inoxidável AISI304
Iluminação	LED de alta potência (luz fria)

## Perguntas Frequentes

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

Esta vitrine foi concebida para manter os alimentos a uma temperatura máxima operacional de 80°C, garantindo que os seus produtos se mantêm quentes e prontos a servir com toda a segurança.

### É fácil limpar o expositor?

Sim, o design em aço inoxidável AISI304 e a presença de um dreno facilitam significativamente a limpeza. Pode remover os resíduos de forma rápida e eficiente, mantendo sempre a higiene exigida no seu estabelecimento.

### Posso utilizar esta vitrine para self-service?

Completamente. O sistema de abertura frontal e traseira, em conjunto com a prateleira superior, torna este equipamento ideal para configurações de self-service, permitindo que os clientes se sirvam com facilidade e segurança.

**Que tipo de iluminação possui e quais as suas vantagens?**

A vitrine integra iluminação LED de alta potência com luz fria. Esta tecnologia oferece uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, ao mesmo tempo que realça a apresentação dos seus produtos, tornando-os mais apetecíveis.

**Qual a dimensão da vitrine e é adequada para balcão?**

As dimensões do equipamento são 1020x650x320mm, o que o torna perfeitamente adequado para ser colocado num balcão. O seu tamanho compacto otimiza o espaço sem comprometer a capacidade de exposição dos alimentos.