

# 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



## Vitrine Aquecida de Bancada 690mm com Porta Traseira

### Informacoes do Produto

|               |        |                   |                    |
|---------------|--------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | SLCS2S | <b>Modelo:</b>    | SLCS2S             |
| <b>Marca:</b> | SAYL   | <b>EAN:</b>       | 8436630922238      |
| <b>Peso:</b>  | 45 kg  | <b>Dimensões:</b> | 690 x 650 x 420 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**FAQ**

Q: Qual a principal aplicação desta vitrine aquecida de bancada? A: Esta vitrine aquecida de bancada é ideal para manter alimentos quentes em buffets, balcões de serviço e áreas de exposição em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e pastelarias, garantindo que os produtos estejam sempre à temperatura ideal para consumo., Q: Quais as dimensões desta vitrine aquecida? A: A vitrine possui dimensões de 690x650x420mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta e adequada para diversas configurações de bancada, otimizando o espaço disponível., Q: Qual a temperatura máxima que a vitrine pode atingir? A: A vitrine pode atingir uma temperatura máxima de 70°C, controlada por um termostato eletrônico ajustável, assegurando a conservação segura e eficaz de uma vasta gama de produtos alimentares., Q: A vitrine aquecida é fácil de limpar? A: Sim, o interior da vitrine é removível, o que facilita bastante a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em qualquer ambiente profissional de restauração. A sobremoldagem em peça única também contribui para uma limpeza mais simples., Q: Que tipo de vidro é utilizado nesta vitrine aquecida? A: Esta vitrine utiliza vidro temperado, conhecido pela sua durabilidade e segurança. As portas traseiras deslizantes também são um detalhe prático para o serviço e o acesso aos produtos.

**Tags**

vitrine aquecida bancada, expositor aquecido, vitrine display quente, showcase aquecido, display alimentos quentes, equipamento bar, equipamento cafetaria, mesa de trabalho aquecida, vitrine de serviço, manter quente

**Imagens**

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-ct-sh-2b-cs2s.jpg>, , ,

**SEO Slug**

vitrine-aquecida-bancada-690mm

**Importado em**

20/05/2026

**Focus Keyword**

vitrine aquecida bancada, display profissional aquecido, vitrine para salgados

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**Meta Title SEO**

Comprar Vitrine Aquecida de Bancada para Expositor

**WooCommerce ID**

38956

**Alt Text Imagens**

Vitrine Aquecida de Bancada 690mm

**Título Otimizado**

Vitrine Aquecida de Bancada 690mm

**Estado Optimização**

optimized

**Meta Description SEO**

Mantenha os seus alimentos quentes e prontos a servir com a nossa vitrine aquecida de bancada de 690mm.

**Categoria Proposta (IA)**

BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras > Aquecidas

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Upsells (SKU   Título)</b>     | SLCS3,SLCS3S,SLCMX3E  |
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>   | <p>Dica Profissional: Para otimizar a eficiência energética e a vida útil do equipamento, programe o termostato eletrônico para a temperatura mínima necessária de manutenção (+70°C) e evite abrir as portas desnecessariamente., Dica Profissional: Realize a limpeza diária do interior removível e do vidro temperado com produtos específicos para superfícies alimentares, assegurando a máxima higiene e a transparência para uma apresentação impecável dos produtos., Dica Profissional: Posicione a vitrine em locais de fácil acesso para o operador, mas protegidos de correntes de ar diretas, que podem comprometer a manutenção da temperatura interna e aumentar o consumo energético., Dica Profissional: Utilize tabuleiros de apresentação que complementem o design da vitrine e permitam uma fácil rotação de stock, garantindo que os produtos mais frescos são sempre os primeiros a serem servidos.</p> |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>  | Chef de Cozinha/Pasteleiro, Gestor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Snack-Bar   |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b> | SLSH26L,SLSH24L,SLV6-NE   |
| <b>Descrição Curta Otimizada</b>  | Vitrine aquecida de bancada com 690mm, ideal para manter e expor alimentos à temperatura perfeita (+70°C) em restaurantes e cafeterias.   |

## Descrição Otimizada (1/2)

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">vitrine aquecida bancada — Vitrine de Bancada — Principais Vantagens</h3> <p>Esta vitrine display aquecida é a solução ideal para manter os seus produtos quentes e visivelmente apelativos em qualquer balcão de serviço ou zona de buffet. Concebida para o setor profissional de restaurantes, hotelaria e cafetarias, garante que os alimentos se mantêm à temperatura perfeita, prontos a servir, aumentando a satisfação do cliente e otimizando a apresentação.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Aplicações Profissionais</h3> <p>Perfeita para pastelarias, padarias, cafés e snack-bars que pretendam expor e conservar quentes salgados, bolos, sanduíches ou outros artigos de take-away. A sua versatilidade permite a integração fácil em diversas configurações de serviço, desde balcões individuais a montras de exposição mais elaboradas. A porta traseira facilita o acesso do operador para reposição e limpeza, enquanto o vidro temperado assegura a segurança e durabilidade. O seu design, que oculta o compartimento do motor, contribui para uma estética limpa e profissional.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Características Técnicas</h3> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; text-align: left;">Característica</th> <th style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; text-align: left;">Detalhe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Dimensões (LxPxA)</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">690x650x420mm</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Temperatura</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">+70°C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Potência</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1210W (1.220W)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Voltagem</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">230V-50/60Hz</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Peso</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">45KG (72 kg embalado)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Prateleiras</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Instalação</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">PLUG-IN</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Tipo de Vidro</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">TEMPERED GLASS (temperado)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Tipo de Porta</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">REAR SLIDING DOORS (portas deslizantes traseiras)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Termostato</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Eletrónico ajustável (modelo F1 slim - red)</td> </tr> </tbody> </table> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Perguntas Frequentes</h3> <p><strong>Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?</strong><br>Esta vitrine aquecida é ideal para uma vasta gama de produtos que necessitem de ser mantidos quentes, como salgados, pastéis, sanduíches, ou outros alimentos prontos a consumir. É amplamente

### Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pequenos-Almoços e Brunch em Hotéis: Em unidades hoteleiras, esta vitrine é fundamental para manter quentes e expostos os salgados matinais, como mini-quiches, croissants mistos ou rissóis, durante o serviço de pequeno-almoço ou brunch. Facilita o acesso rápido por parte dos hóspedes e a reposição eficiente pela equipa de sala, garantindo uma oferta constante e de qualidade superior., Balcão de Cafeteria e Snack-Bar de Rua: Para cafeterias e snack-bares com elevado fluxo de clientes, a vitrine permite a exposição atrativa de uma variedade de produtos quentes de take-away, como sandes tostadas, empadas de galinha, ou bolos de bacalhau. A porta traseira deslizante otimiza a rapidez do serviço, minimizando o tempo de espera e mantendo a temperatura constante dos alimentos, essenciais para a experiência do cliente., Catering e Eventos Corporativos: Em serviços de catering para eventos e coffee breaks, a mobilidade e a funcionalidade plug-in desta vitrine revelam-se valiosas. Permite criar pontos de serviço de "finger food" quentes em diferentes locais do evento, garantindo que os aperitivos, folhados ou mini-pizzas são servidos à temperatura ideal, com uma apresentação profissional e higiénica, sem comprometer a dinâmica do evento.

### Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Aquecida de Bancada de 690mm é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que necessite manter alimentos quentes e visivelmente apetitosos. Projetada para otimizar o serviço e a apresentação, esta vitrine assegura a temperatura ideal de +70°C, crucial para a segurança alimentar e a satisfação do cliente, enquanto o seu design compacto e elegante se integra harmoniosamente em qualquer balcão de serviço ou área de exposição, desde pastelarias a hotéis de alta gama.

**Marca**

SAYL

**Modelo**

SLCS2S

**EAN**

8436630922238

### Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 690mm de largura, ideal para manter e expor alimentos a 70°C em restaurantes, pastelarias e snack-bares. De fácil limpeza.

### Descricao Completa

vitrine aquecida bancada — Vitrine de Bancada Aquecida — Principais Vantagens

Esta montra aquecida é a solução ideal para manter os seus produtos quentes e visivelmente apelativos em qualquer balcão de serviço ou zona de buffet. Concebida para o setor profissional de restauração, hotelaria e cafetarias, garante que os alimentos se mantêm à temperatura perfeita, prontos a servir, aumentando a satisfação do cliente e otimizando a apresentação.

## Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, padarias, cafés e snack-bares que pretendam expor e conservar quentes salgados, bolos, sanduíches ou outros artigos de take-away. A sua versatilidade permite a integração fácil em diversas configurações de serviço, desde balcões individuais a montras de exposição mais elaboradas. A porta traseira facilita o acesso do operador para reposição e limpeza, enquanto o vidro temperado assegura a segurança e durabilidade. O seu design, que oculta o compartimento do motor, contribui para uma estética limpa e profissional.

## Características Técnicas

| Característica    | Detalhe                |
|-------------------|------------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 690x650x420mm          |
| Temperatura       | Máx. +70°C             |
| Potência          | 1210W (1.220W)         |
| Voltagem          | 230V- 50/60Hz          |
| Peso              | 45KG (72 kg embalado)  |
| Prateleiras       | 1                      |
| Instalação        | Plug-in                |
| Tipo de Vidro     | Temperado              |
| Tipo de Porta     | Deslizantes Traseiras  |
| Termostato        | Eletrónico ajustável   |
| Interior          | Removível para limpeza |
| Sobremoldagem     | Peça única             |
| Espaço Motor      | Oculto                 |
| Serigrafia        | Vitrificada            |

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de produtos alimentares posso expor nesta vitrine?**

Esta vitrine aquecida é perfeitamente adequada para uma vasta gama de produtos que necessitam de ser mantidos quentes, como salgados, pastelaria, sanduíches ou outros alimentos prontos a consumir, sendo amplamente utilizada em estabelecimentos de restauração rápida e cafetarias.

### **Qual a temperatura máxima que este expositor de bancada consegue manter?**

O display de bancada pode alcançar e manter uma temperatura máxima de +70°C, garantindo a conservação adequada e segura dos alimentos que requerem calor constante para serem servidos com qualidade.

### **A limpeza e manutenção desta vitrine aquecida são fáceis?**

Sim, o interior desta vitrine é totalmente removível, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento, essencial para o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar.

### **As dimensões compactas permitem a sua integração em qualquer tipo de balcão?**

Com dimensões de 690x650x420mm (largura x profundidade x altura), a vitrine foi concebida para ser versátil, otimizando o espaço disponível em balcões e áreas de serviço, mesmo em ambientes com espaço limitado.

### **Como é que o vidro temperado contribui para a durabilidade e apresentação dos produtos?**

O vidro temperado confere à vitrine uma resistência superior e segurança acrescida, ao mesmo tempo que a serigrafia vitrificada e o espaço motor oculto garantem uma apresentação elegante e profissional, convidando à compra por impulso.