

# 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



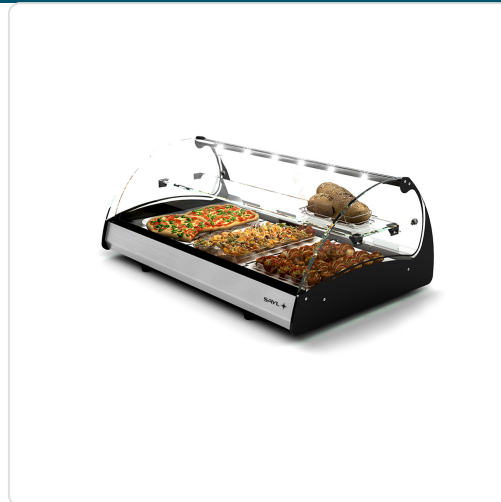
Hotelequip.pt

## Vitrine Aquecida de Bancada Profissional – 1020x650x420mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCS3S	<b>Modelo:</b>	SLCS3S
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922245
<b>Peso:</b>	60 kg	<b>Dimensões:</b>	1020 x 650 x 420 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-ct-sh-3b-cs3s.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-ct-sh-3b-cs3s.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>	SLCS3S
<b>EAN</b>	8436630922245

## Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 1020x650x420mm para exposição e manutenção de alimentos à temperatura ideal (+70°C). Ideal para restauração comercial.

## Descricao Completa

### vitrine aquecida bancada — Vitrine Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e manutenção quente de alimentos, esta vitrine aquecida de bancada é um 'display' indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. A sua construção robusta e a funcionalidade de aquecimento garantem que os seus produtos se mantêm sempre à temperatura ideal, apelativos para o cliente. Ideal para pastelarias, snack-bares ou restaurantes que procuram otimizar a experiência do cliente e a qualidade do serviço.

Com um sistema de aquecimento eficiente, esta vitrine expositora assegura a frescura e o calor dos seus pratos, realçando o seu aspeto através de um design limpo e moderno. A facilidade de limpeza e a porta traseira de correr para acesso rápido e prático são características que simplificam o dia a dia, tornando-a uma bancada de trabalho eficiente para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo cafés, padarias, pastelarias, e áreas de buffet em hotéis e restaurantes. A sua funcionalidade permite apresentar desde folhados quentes e sanduíches, a pratos confeccionados que requerem manutenção de temperatura. É uma solução versátil para otimizar o seu espaço e exibir os seus produtos de forma convidativa.

### Característica Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	1020x650x420 mm
Temperatura Máxima	+70 °C
Potência	1210 W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	60 KG
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Tipo de Porta	Portas de correr traseiras
Termostato	Eletrónico ajustável
Características Adicionais	Interior removível para limpeza; Topo plano; Sobremoldagem em peça única; Espaço motor escondido do cliente; Serigrafia vitrificada.

## Perguntas Frequentes

---

### Como se garante a temperatura ideal dos alimentos nesta vitrine?

A vitrine está equipada com um termostato eletrónico ajustável, que permite controlar e manter a temperatura interna até 70 °C, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e prontos a servir.

### A limpeza da vitrine é fácil e prática?

Sim, o design desta vitrine inclui um interior totalmente removível, facilitando significativamente a limpeza profunda e a manutenção da higiene, crucial em qualquer ambiente profissional.

### É possível deslocar esta vitrine com facilidade?

Como se trata de uma vitrine de bancada com ligação "PLUG-IN" e dimensões compactas, a sua mobilidade é relativamente simples, permitindo flexibilidade na reorganização do seu espaço comercial.

### Que tipo de produtos alimentares são ideais para esta vitrine?

Esta vitrine é ideal para a exposição de qualquer tipo de alimento que necessite de ser mantido quente, desde salgados e pasteleria a pequenas porções de refeições prontas, tornando-a versátil para diversos negócios de alimentos e bebidas.

### O motor é visível e pode afetar a estética da apresentação?

Não, o motor está discretamente localizado e oculto do campo de visão do cliente. Isto assegura que o foco permanece nos produtos expostos, mantendo a estética profissional e elegante do expositor.