

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

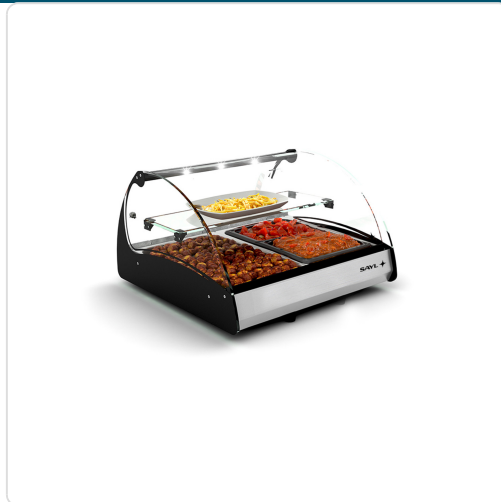


Vitrine Aquecida de Bancada CS2 - 2xGN1/1 - Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	SLCS2	Modelo:	SLCS2
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922443
Peso:	45 kg	Dimensões:	690 x 650 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual a capacidade de alimentos que posso expor nesta vitrine aquecida? A: Esta vitrine aquecida de bancada tem capacidade para 2 cubas GN 1/1 com 65mm de profundidade, ideal para a exposição de uma vasta gama de alimentos quentes em simultâneo. Permite uma organização eficiente e uma apresentação apelativa dos seus pratos., Q: Como é feita a manutenção e limpeza da Vitrine Aquecida CS2? A: A vitrine foi concebida para uma limpeza fácil e eficiente. Construída em aço inoxidável AISI 304, possui um dreno que facilita a remoção de líquidos, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento. Recomenda-se a limpeza diária para manter o brilho e a funcionalidade., Q: Esta vitrine mantém os alimentos a que temperatura? A: A Vitrine Aquecida CS2 foi projetada para manter os alimentos a uma temperatura segura e consistente acima dos 70°C, com um máximo de 80°C. Esta faixa de temperatura é ideal para a conservação e apresentação de pratos quentes, garantindo a qualidade e o sabor., Q: Quais as características da iluminação LED nesta vitrine expositora? A: A vitrine está equipada com um sistema de iluminação LED de última geração, que oferece luz fria de alta potência, proporcionando uma excelente visibilidade dos alimentos expostos. A iluminação LED tem uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, contribuindo para a eficiência do seu negócio., Q: É possível adicionar uma grelha intermédia a este equipamento? A: Sim, esta vitrine oferece a opção de adicionar uma grelha intermédia em aço inoxidável. Este acessório permite otimizar o espaço de exposição, criando dois níveis para apresentar ainda mais variedade de produtos quentes aos seus clientes.

Tags

vitrine aquecida, vitrine de bancada, expositor quente, vitrine gastronomic, display aquecido, buffet quente, vitrine profissional, aço inox, iluminação LED, equipamento restauração, balcão quente, montra aquecida, vitrine 2xGN1/1, vitrine CS2

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-ct-bm-2b-cs2.jpg>, , ,

SEO Slug

vitrine-aquecida-bancada-cs2-portas-deslizantes

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

Vitrine Aquecida de Bancada, Vitrine Expositora GN1/1, Vitrine Quente Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Aquecida de Bancada para Restaurantes - Comprar

WooCommerce ID

38958

Alt Text Imagens

Vitrine Aquecida de Bancada CS2 - 2xGN1/1 - Portas Deslizantes

Título Otimizado

Vitrine Aquecida de Bancada CS2 - 2xGN1/1 - Portas Deslizantes

Estado Otimização	optimized
Meta Description SEO	Mantenha alimentos quentes e visíveis no seu restaurante, hotel ou bar com a Vitrine Aquecida de Bancada. Apresenta design robusto e iluminação LED.
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Aquecidas
Upsells (SKU Título)	SLCS3,SLCS3S,SLCMX3E
Uso Profissional - Dicas	Otimize a disposição dos tabuleiros GN utilizando a profundidade de 65mm para maximizar a capacidade de exposição, especialmente para itens com maior volume como quiches ou lasanhas., Aproveite a iluminação LED de alta potência para criar um ponto focal nos produtos mais rentáveis ou nas novidades do dia, atraindo o olhar do cliente e impulsionando as vendas., Realize a limpeza diária da vitrine, focando no aço inoxidável AISI304 e no sistema de drenagem, para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento, prevenindo incrustações e odores indesejados., Monitore regularmente a temperatura interna com um termômetro externo calibrado para confirmar que os alimentos se mantêm consistentemente acima dos 70°C, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Pastelaria
Cross-sells (SKU Título)	SLSH26L,SLSH24L,SLC6ZS
Descrição Curta Otimizada	Vitrine aquecida de bancada, em aço inox AISI304, para exposição de 2xGN1/1. Mantém alimentos quentes a +70°C com iluminação LED. Portas deslizantes traseiras.

Descrição Otimizada (1/2)

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"><p>Valorize a apresentação dos seus alimentos quentes com esta vitrine expositora aquecida de bancada, concebida para o ambiente profissional exigente de restaurantes, pastelarias e cafeterias. Ideal para manter uma variedade de produtos na temperatura perfeita, esta vitrine robusta garante a segurança alimentar e a visibilidade excepcional, graças à iluminação LED e ao vidro temperado. A sua construção em aço inoxidável AISI304 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Vitrine Aquecida de Bancada — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens</h3>Construção integral em aço inoxidável AISI304 para máxima higiene e resistência à corrosão.Sistema de iluminação LED de alta potência, que realça os produtos expostos com consumo energético mínimo e longa durabilidade.Manutenção da temperatura acima de 70°C, garantindo a conservação ideal dos alimentos e cumprindo as normas de segurança alimentar.Portas deslizantes na parte traseira para um serviço eficiente e acesso facilitado aos produtos.Capacidade generosa para dois tabuleiros GN 1/1 com 65mm de profundidade, para versatilidade na disposição dos alimentos.<h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Aplicações Profissionais</h3><p>Esta montra expositora é uma solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter e exibir alimentos quentes. Destaca-se em balcões de cafeterias, estações de serviço de bufetes, padarias, snack-bares e restaurantes de self-service. É particularmente útil para manter salgados, quiches, sanduíches e outros artigos de confeitaria rápidos e prontos a servir, assegurando que chegam aos seus clientes com o frescor e a temperatura desejados.</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 style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2; font-weight: bold;">Dimensões (CxPxA)</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">690x650x420mm</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2; font-weight: bold;">Capacidade</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">2xGN1/1x65mm</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2; font-weight: bold;">Temperatura</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">? 70°C (Máx. 80°C)</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2; font-weight: bold;">Potência</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1210W (1.220W)</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2; font-weight: bold;">Voltagem</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">230V-50/60Hz</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2; font-weight: bold;">Peso</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">45kg</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2; font-weight: bold;">Material</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Aço inoxidável AISI304</td></tr></table>

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pequenos-Almoços em Hotéis: Em hotéis, especialmente aqueles com elevada afluência, esta vitrine é ideal para manter ovos mexidos, salsichas, bacon, e outros itens quentes do pequeno-almoço buffet a uma temperatura de serviço ótima. As portas deslizantes traseiras permitem à equipa de F&B reabastecer rapidamente os tabuleiros GN sem perturbar os hóspedes, garantindo um fluxo contínuo e a qualidade dos alimentos., Balcões de Pastelarias e Cafetarias: Para pastelarias e cafetarias com oferta de salgados, quiches ou sanduíches quentes, a Vitrine CS2 proporciona uma exposição apelativa e higiénica. A iluminação LED destaca a frescura dos produtos, incentivando a compra por impulso, enquanto a manutenção da temperatura acima de 70°C garante a segurança alimentar e a satisfação do cliente com produtos que se mantêm consistentemente quentes e saborosos ao longo do período de venda., Áreas de Self-Service em Restaurantes e Cantinas: Em restaurantes de self-service ou cantinas empresariais, esta vitrine é fundamental para apresentar pratos do dia, acompanhamentos quentes ou petiscos. A sua capacidade para dois tabuleiros GN 1/1 oferece versatilidade na disposição dos alimentos, permitindo uma rotação eficiente e minimizando o desperdício, ao mesmo tempo que assegura que os clientes acedem a refeições na temperatura ideal.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Aquecida de Bancada CS2 representa uma solução robusta e eficiente para a exposição e manutenção de alimentos quentes em ambientes profissionais de hotelaria e restauração. Concebida para otimizar o serviço e a experiência do cliente, este equipamento assegura a conservação de produtos a temperaturas seguras, realçando a sua apresentação através de iluminação LED e facilitando a operação diária com a sua construção em aço inoxidável e design prático.

Marca

SAYL

Modelo

SLCS2

EAN

8436630922443

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada, em aço inox AISI304, para exposição de 2xGN1/1. Mantém alimentos quentes a +70°C com iluminação LED. Portas deslizantes traseiras.

Descricao Completa

Valorize a apresentação dos seus alimentos quentes com esta vitrine expositora aquecida de bancada, concebida para o ambiente profissional exigente de restaurantes, pastelarias e cafetarias. Ideal para manter uma variedade de produtos na temperatura perfeita, esta vitrine robusta garante a segurança alimentar e a visibilidade excepcional, graças à iluminação LED e ao vidro temperado. A sua construção em aço inoxidável AISI304 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição.

Vitrine Aquecida de Bancada — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI304 para máxima higiene e resistência à corrosão.
- Sistema de iluminação LED de alta potência, que realça os produtos expostos com consumo energético mínimo e longa durabilidade.
- Manutenção da temperatura acima de 70°C, garantindo a conservação ideal dos alimentos e cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Portas deslizantes na parte traseira para um serviço eficiente e acesso facilitado aos produtos.
- Capacidade generosa para dois tabuleiros GN 1/1 com 65mm de profundidade, para versatilidade na disposição dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta montra expositora é uma solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter e exibir alimentos quentes. Destaca-se em balcões de cafetarias, estações de serviço de bufetes, padarias, snack-bares e restaurantes de self-service. É particularmente útil para manter salgados, quiches, sanduíches e outros artigos de confeitaria rápidos a servir, assegurando que chegam aos seus clientes com o frescor e a temperatura desejados.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	690x650x420mm
Capacidade	2xGN1/1x65mm
Temperatura	? 70°C (Máx. 80°C)
Potência	1210W (1.220W)
Voltagem	230V-50/60Hz
Peso	45kg
Material	Aço inoxidável AISI304
Tipo de Instalação	Plug-in

Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes traseiras

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de alimentos que posso expor nesta vitrine aquecida?

Esta vitrine aquecida de bancada tem capacidade para 2 cubas GN 1/1 com 65mm de profundidade, ideal para a exposição de uma vasta gama de alimentos quentes em simultâneo. Permite uma organização eficiente e uma apresentação apelativa dos seus pratos.

2. Que tipo de iluminação é utilizada na vitrine?

O equipamento está dotado de iluminação LED de alta potência. Esta tecnologia moderna garante uma excelente visibilidade dos alimentos e contribui para uma redução significativa do consumo energético.

3. Como é que a vitrine garante a higiene e facilidade de limpeza?

A construção em aço inoxidável AISI304, juntamente com o sistema de drenagem integrado, assegura uma limpeza fácil e eficaz, cumprindo os mais elevados padrões de higiene para espaços de restauração.

4. Esta vitrine mantém os alimentos acima de que temperatura?

A vitrine foi concebida para preservar os alimentos a uma temperatura superior a 70°C, com um máximo de 80°C, essencial para a segurança alimentar e para manter a qualidade dos produtos servidos.

5. A vitrine inclui grelha intermédia?

É possível adicionar uma grelha intermédia opcional, fabricada em aço inoxidável, que permite otimizar o espaço de exposição e organização dos alimentos de acordo com as suas necessidades específicas.