

# 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: 22/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



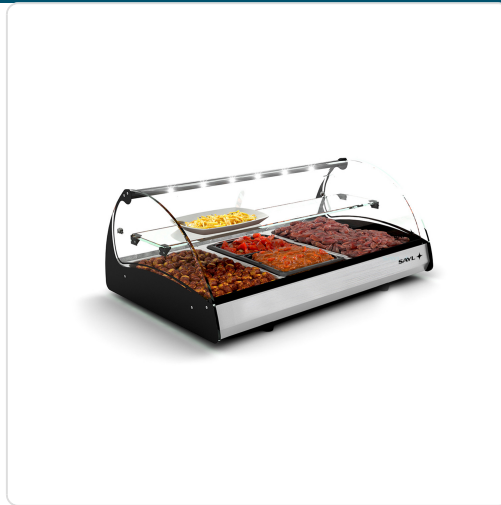
Hotelequip.pt

## Vitrine Aquecida de Bancada 1020mm com Portas Deslizantes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCS3	<b>Modelo:</b>	SLCS3
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922450
<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-bm-3b-cs3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/splendid-ct-bm-3b-cs3.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	38959

<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLCS3
<b>EAN</b>	8436630922450

## Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 1020mm, ideal para manter alimentos acima de 70°C. Construção em aço inoxidável com iluminação LED de alta potência e portas deslizantes para fácil acesso. Essencial para exposição profissional.

## Descricao Completa

### Vitrine aquecida — Expositor de Aquecimento — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria e restauração, esta vitrine aquecida de grande capacidade é a solução ideal para manter os seus alimentos perfeitamente conservados acima dos 70°C. O seu design robusto em aço inoxidável AISI304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a iluminação LED de última geração realça a apresentação dos produtos. É uma excelente forma de otimizar o display dos seus produtos e prolongar a sua vida útil, mantendo-os sempre apetitosos para os seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias a snack-bares e restaurantes. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 e a grelha intermédia opcional em aço inoxidável proporcionam versatilidade na disposição dos alimentos, tornando-o indispensável para manter bolos, salgados e outros produtos quentes. A sua equipa vai apreciar a facilidade de acesso através das portas deslizantes traseiras, otimizando o fluxo de trabalho e o serviço.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	1020x650x420mm

Característica	Valor
Temperatura	+80°C
Potência	1210W (1.220W)
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	60KG
Prateleiras	1
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Brilho elevado em branco ártico F20
Capacidade	3xGN1/1x65mm
Material	Aço inoxidável AISI304
Iluminação	LEDs de alta potência luz fria

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

A vitrine aquecida consegue manter os alimentos a uma temperatura máxima de 80°C, garantindo que os seus produtos permaneçam quentes e seguros para consumo durante o período de exposição.

### Qual a capacidade interna desta vitrine aquecida?

Este modelo oferece uma generosa capacidade para 3 tabuleiros GN1/1 com 65mm de profundidade, permitindo a exposição de uma variedade de itens quentes de forma organizada.

### O expositor inclui iluminação interna?

Sim, a vitrine está equipada com um sistema de iluminação de última geração, utilizando LEDs de alta potência com luz fria para realçar a apresentação dos alimentos e atrair a atenção dos clientes.

### É fácil de limpar e manter?

Com construção integral em aço inoxidável AISI304 e um dreno incorporado, a limpeza deste equipamento é bastante simples e eficiente, promovendo a higiene e durabilidade do produto.

### Posso ajustar as prateleiras no interior?

A vitrine inclui uma prateleira intermédia, e embora a descrição não especifique se é ajustável, a presença da grelha opcional em aço inoxidável sugere flexibilidade na disposição interna para se

adaptar às suas necessidades.