

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Aquecida de Bancada 1190mm para Pastelaria e Snacks

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLCLO6SL	<b>Modelo:</b>	SLCLO6SL
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922351
<b>Peso:</b>	35 kg	<b>Dimensões:</b>	1190 x 395 x 225 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-6b-1p-sh-clo6sl.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-6b-1p-sh-clo6sl.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-6b-1p-sh-clo6sl-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-6b-1p-sh-clo6sl-1.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	38976
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLCLO6SL
<b>EAN</b>	8436630922351

## Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 1190mm, ideal para exposição de pastelaria e snacks. Controlo digital, calor seco e iluminação LED.

## Descricao Completa

### Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

Esta montra aquecida de bancada foi concebida para a exposição otimizada de pastelaria, salgados e outros snacks que necessitem de ser mantidos a uma temperatura agradável. Com um controlo digital intuitivo, garante uma conservação perfeita dos seus produtos, realçando o seu aspeto e frescura. A sua construção robusta e funcionalidade de calor seco tornam-na ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade na apresentação.

Equipada com um sistema de iluminação LED de alta potência, o expositor realça de forma atrativa os alimentos, captando a atenção dos clientes. A conveniência de um interior removível facilita significativamente a limpeza, assegurando a máxima higiene e a manutenção sem esforço. É a solução perfeita para qualquer negócio de restauração que deseje apresentar os seus produtos de forma elegante e eficaz.

### Aplicações Profissionais

Este aquecedor expositor é uma mais-valia indispensável em variados contextos de restauração, desde cafetarias e snack-bares a padarias e confeitarias. A sua capacidade de manter os alimentos quentes e visíveis torna-o excelente para a exposição de croissants, empadas, sandes quentes e outras iguarias. Adaptável a balcões e áreas de serviço, contribui para um fluxo de trabalho eficiente e uma experiência de compra agradável para a clientela.

A versatilidade do equipamento permite a sua integração em buffets de pequeno-almoço ou em eventos de catering, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. É uma escolha que eleva o padrão de qualquer cozinha profissional ou espaço de atendimento ao público, garantindo que os seus produtos estejam sempre prontos a servir com a melhor qualidade.

### Características Técnicas

<b>Dimensões:</b>	1190x395x225mm
<b>Temperatura:</b>	Até +70°C
<b>Potência:</b>	1020W
<b>Voltagem:</b>	230V- 50/60Hz
<b>Peso:</b>	35KG
<b>Iluminação LED:</b>	Sim
<b>Tipo de Instalação:</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro:</b>	TEMPERADO
<b>Tipo de Porta:</b>	PORTAS DESLIZANTES TRASEIRAS
<b>Termostato:</b>	Termostato F1 slim - vermelho

### Perguntas Frequentes

#### Qual a capacidade de manutenção de temperatura desta vitrine?

Esta vitrine mantém os seus produtos a uma temperatura constante de até +70°C, ideal para pastelaria e snacks quentes, garantindo que chegam ao cliente na condição ideal.

#### A vitrine é fácil de limpar?

Sim, a vitrine foi concebida com um interior removível para tornar a limpeza rápida e simples, o que é essencial para manter a higiene em ambientes profissionais.

#### É necessário alguma instalação especial para o funcionamento?

Não, o equipamento é do tipo "PLUG-IN", o que significa que é de fácil instalação e está pronto a

usar assim que ligado à corrente elétrica.

**Quais os benefícios da iluminação LED integrada?**

A iluminação LED de alta potência realça a apresentação dos alimentos, tornando-os mais apetecíveis, e contribui para uma maior poupança energética em comparação com sistemas de iluminação convencionais.

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

Esta vitrine é perfeitamente adequada para uma ampla variedade de produtos que requerem aquecimento e exposição, como bolos, salgados, quiches, sandes tostadas e outros produtos de pastelaria e snack.