

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



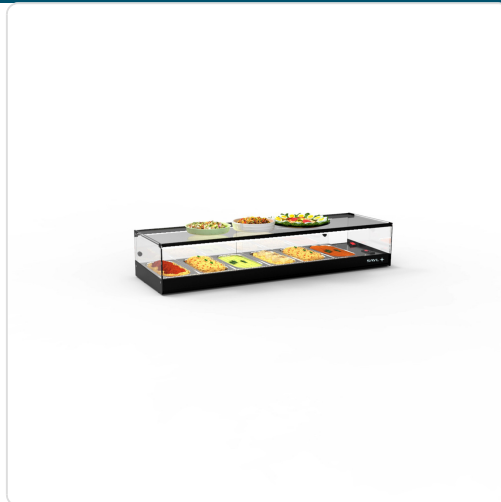
Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada LED CLO6BL – 1190mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|-------------------|---------------------|
| SKU: | SLCLO6BL | Modelo: | SLCLO6BL |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630922580 |
| Peso: | 35 kg | Dimensões: | 1190 x 395 x 225 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-6b-1p-bm-clo6bl.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-ct-6b-1p-bm-clo6bl-1.jpg , , , |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| WooCommerce ID | 38978 |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLCLO6BL |
| EAN | 8436630922580 |

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 1190mm de comprimento e iluminação LED, ideal para manter e expor alimentos quentes. Controlo digital até +80°C.

Descricao Completa

Expositor Aquecido — Principais Vantagens

Esta vitrine aquecida de bancada é a solução ideal para manter os seus produtos quentes e visíveis. Concebida para o setor profissional, destaca-se pelo seu design elegante e funcionalidade, garantindo a atratividade do seu menu e a satisfação dos clientes. O controlo digital preciso assegura a temperatura perfeita até +80°C, prevenindo o arrefecimento dos alimentos e mantendo a sua qualidade.

Com iluminação LED de alta potência e vidro temperado, cada artigo exposto ganha um destaque especial. A facilidade de limpeza é incomparável, graças ao seu interior removível, otimizando o tempo de manutenção da sua equipa e contribuindo para a higiene do espaço. É o expositor perfeito para pastelarias, snack-bares e restaurantes que desejam uma apresentação impecável dos seus alimentos quentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que necessite de expor e manter alimentos quentes. É particularmente adequado para padarias e pastelarias, onde bolos, salgados e outros produtos frescos são apresentados de forma apelativa. Em cafeterias e snack-bares, permite servir sandes, tostas e rissóis sempre à temperatura ideal.

Também é uma excelente opção para buffets e serviços de catering, onde a manutenção da temperatura dos pratos é crucial para a experiência do cliente. A versatilidade desta montra permite uma colocação estratégica em balcões, otimizando o espaço e a visibilidade, realçando a qualidade dos produtos para impulsionar as vendas diárias.

Características Técnicas

| | |
|----------------|-----------------------|
| Dimensões | 1190x395x225mm |
| Temperatura | até +80°C |
| Potência | 1020W |
| Voltagem | 230V- 50/60Hz |
| Peso | 35KG |
| Iluminação LED | Sim |
| Tipo de Vidro | Temperado |
| Calor | Seco |
| Portas | Deslizantes traseiras |

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

Esta vitrine aquecida profissional pode atingir uma temperatura máxima de +80°C, ideal para manter diversos tipos de alimentos quentes e prontos a servir com segurança e qualidade.

2. O vidro temperado oferece alguma vantagem extra?

Sim, o vidro temperado é mais resistente a impactos e a variações de temperatura, aumentando a segurança do equipamento em ambientes comerciais e prolongando a sua vida útil.

3. É fácil realizar a limpeza e manutenção do equipamento?

Com certeza. O interior da vitrine é totalmente removível, o que facilita imenso a limpeza diária, assegurando a higiene e a longevidade do balcão expositor.

4. Posso utilizar este expositor em qualquer tipo de estabelecimento?

Sim, esta montra aquecida é versátil e adequada para uma vasta gama de estabelecimentos como

pastelarias, cafeterias, restaurantes, buffets e snack-bares, onde necessite de expor produtos quentes.

5. A iluminação LED tem algum benefício além da estética?

Para além de realçar a apresentação dos seus produtos com um toque moderno, a iluminação LED é energeticamente eficiente e possui uma longa duração, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio.