

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

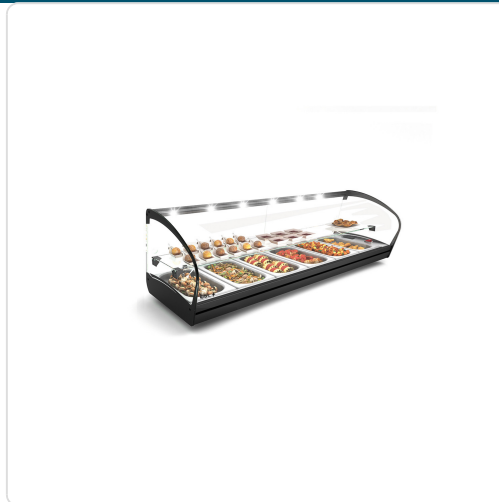


Vitrine Aquecida de Balcão 1190mm LED

Informacoes do Produto

SKU:	SLCK26L	Modelo:	SLCK26L
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922481
Peso:	40 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual a capacidade de exposição desta vitrine aquecida?
A: Esta vitrine possui dois pisos de exposição e uma capacidade para 6 contentores GN 1/3 com 40mm de profundidade, permitindo otimizar o espaço para diversos tipos de alimentos. É ideal para exibir uma variedade de produtos quentes de forma apelativa e organizada., Q: Como posso ajustar a temperatura da vitrine? A: A vitrine está equipada com um controlo de temperatura ajustável, permitindo-lhe definir a temperatura até aos 80°C, assegurando que os alimentos se mantêm na condição ideal. Desta forma, preserva o sabor e a textura dos seus produtos durante a exposição., Q: Quais são as dimensões e peso desta vitrine? A: Com dimensões de 1190x395x340mm e um peso de 40kg, esta vitrine aquecida é robusta e ao mesmo tempo compacta, facilitando a sua integração em diferentes espaços de balcão. O seu design foi pensado para ser prático e eficiente., Q: A vitrine possui iluminação interna? A: Sim, a vitrine dispõe de iluminação LED de alta potência, que realça a apresentação dos seus produtos e os torna mais apetecíveis para os clientes. A luz branca e brilhante assegura a máxima visibilidade e atratividade., Q: O vidro frontal da vitrine é de fácil acesso para limpeza e serviço? A: Sim, o painel de vidro frontal é dobrável, o que facilita significativamente o acesso para a reposição de produtos e a limpeza da vitrine. Este design inteligente contribui para uma manutenção mais ágil e uma experiência de utilização conveniente.

Tags

Vitrine aquecida bancada, Expositor quente, Display comida quente, Showcase aquecido, Vitrine pastelaria, Vitrine cafetaria, Equipamentos self-service, Manter comida quente, Vitrine LED, Balcão aquecido, Equipamento restaurante, Cozinha profissional

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-2p-ct-6b-ck26l.jpg>, , ,

SEO Slug

vitrine-aquecida-led-pastelaria-1190mm

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

Vitrine aquecida, Expositor alimentos quentes, Vitrine pastelaria aquecida

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Aquecida: Comprar Expositor para Pastelaria

WooCommerce ID

39040

Alt Text Imagens

Vitrine Aquecida LED para Pastelaria 1190mm

Título Otimizado

Vitrine Aquecida LED para Pastelaria 1190mm

Estado Optimização

optimized

Meta Description SEO	Mantenha os seus produtos quentes e visíveis. Ideal para pastelarias, cafés e buffets, esta vitrine aquecida garante uma apresentação impecável. Entrega rápida!
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Aquecidas
Upsells (SKU Título)	SLSHK26L,SLSHK24L,SLIN120/20-115C,SLIN60/50-140C
Uso Profissional - Dicas	Dica Profissional: Para maximizar a eficiência energética e a qualidade dos produtos, pré-aqueça a vitrine à temperatura desejada cerca de 30 minutos antes do início do serviço., Dica Profissional: Utilize os contentores GN1/3 fornecidos, ou equivalentes, para uma distribuição uniforme do calor e para facilitar a rotação e reposição de stock, minimizando o desperdício., Dica Profissional: Implemente um plano de limpeza diário focado no vidro e superfícies internas para garantir a máxima higiene e visibilidade, essenciais para a imagem do seu estabelecimento. O vidro dobrável facilita este processo., Dica Profissional: Ajuste a temperatura até +80°C conforme o tipo de produto. Itens mais delicados podem beneficiar de temperaturas ligeiramente mais baixas para evitar ressecamento, enquanto outros requerem o máximo calor para segurança alimentar.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gerente de F&B (Food & Beverage), Responsável de Pastelaria e Padaria, Comprador de Equipamentos Horeca
Cross-sells (SKU Título)	SLSHS6L,SLCLO6SL,SLCLO6BL,SLCLO4SL
Descrição Curta Otimizada	Vitrine aquecida de bancada com 1190mm, ideal para manter alimentos quentes. Possui 2 pisos, iluminação LED e vidro dobrável para fácil acesso. Potência de 1020W. Perfeita para exposição.

Descrição Otimizada (1/2)

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Expositor Aquecido — Principais Vantagens</h3> <p>Esta vitrine aquecida, moderna e eficiente, é a solução ideal para manter os seus produtos quentes e apetitosos, pronta para servir. Concebida com dois pisos de exposição e iluminação LED de alta potência, garante uma apresentação de excelência, captando a atenção dos seus clientes. A temperatura ajustável e o vidro dobrável oferecem flexibilidade e praticidade no serviço diário, sendo perfeita para cafetarias, padarias e áreas de self-service.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Aplicações Profissionais</h3> <p>Ideal para estabelecimentos de restauração rápida, pastelarias e hotéis que procuram um display funcional para manter salgados, croissants, bolos e outros itens quentes. A sua capacidade para 6 contentores GN1/3x40mm é particularmente útil para serviços de buffet ou para destacar especialidades diárias. Garanta que os seus clientes desfrutem sempre da melhor qualidade, com produtos à temperatura ideal.</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 border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Dimensões (LxPxA)</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1190x395x340 mm</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Temperatura</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">+80°C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1020W</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">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;">Capacidade</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">6xGN1/3x40mm</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Peso</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">40 kg</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Iluminação</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">LED</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Prateleiras</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1 (intermediária de vidro)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Vidro</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Temperado, dobrável</td> </tr> <tr> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Tipo de porta</td> <td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">Deslizante traseira</td> </tr> </table> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Perguntas Frequentes</h3> <p>Qual a capacidade desta vitrine aquecida?
A vitrine tem uma capacidade generosa para acomodar até 6 contentores GN1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a exposição de uma variedade de alimentos quentes.</p> <p>É possível ajustar a temperatura de aquecimento?
Sim,

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pequenos-Almoços em Hotéis: Em hotéis de 3 a 5 estrelas, a vitrine é crucial para manter croissants, pães de queijo, mini quiches e ovos mexidos quentes durante todo o período de pequeno-almoço. Posicionada estrategicamente na área de buffet, assegura que os hóspedes desfrutem de produtos sempre frescos e à temperatura adequada, elevando a experiência gastronômica matinal., Exposição de Salgados em Cafeterias e Pastelarias: Para cafeterias e pastelarias com elevado volume de vendas, este equipamento é fundamental na apresentação de salgados como rissóis, coxinhas, folhados e empadas. A iluminação LED destaca a textura e cor dos produtos, enquanto a temperatura controlada previne o arrefecimento, mantendo a qualidade e o apelo visual durante o pico de serviço, crucial para a decisão de compra por impulso., Áreas de Self-Service e Grab & Go: Em espaços de self-service ou conceitos 'grab & go' de empresas e centros comerciais, a vitrine aquecida permite dispor uma variedade de pratos prontos a consumir, como tostas mistas quentes, sanduíches de forno ou tapas. A visibilidade e o acesso facilitado, via vidro dobrável e portas deslizantes, agilizam o serviço e a reposição, otimizando o fluxo de clientes em horários de ponta.

Uso Profissional - Introdução

A vitrine aquecida LED de 1190mm é um equipamento essencial para estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a exposição e manutenção de produtos quentes. Projetada para um desempenho robusto e contínuo, garante que pasteleria, salgados e outros itens delicados sejam apresentados à temperatura ideal, realçando a sua qualidade e frescura. A sua construção e iluminação LED de alta potência não só valorizam o produto exposto, como também contribuem para uma operação mais eficiente e higiênica, indispensável em ambientes de ritmo acelerado como cafeterias, pastelarias e hotéis.

Marca

SAYL

Modelo

SLCK26L

EAN

8436630922481

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 1190mm, 2 pisos, iluminação LED e temperatura até 80°C. Ideal para pasteleria e self-service.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta montra aquecida de bancada é a solução perfeita para apresentar os seus produtos de forma apelativa, mantendo-os sempre à temperatura ideal. Com dois níveis de exposição e iluminação LED de alta potência, garante que o seu expositor se destaca pela frescura e qualidade visual. A temperatura regulável e o vidro frontal rebatível oferecem uma flexibilidade única tanto no serviço como na manutenção, sendo um equipamento indispensável para pastelarias, snack-bares e buffets.

Aplicações Profissionais

Concebida para a exigência do setor da hotelaria e restauração, esta vitrine é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos como salgados, tostas, quiches, ou outros itens de pastelaria quente, sempre prontos para consumo. A sua capacidade otimizada para 6 contentores GN 1/3 (40mm de profundidade) é um trunfo para serviços de buffet, permitindo uma gestão eficiente do espaço. Garanta que a sua oferta se mantém sempre com a melhor qualidade, a uma temperatura que realça o sabor e a textura dos alimentos.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1190x395x340 mm
Temperatura Máxima	+80°C
Potência	1020 W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Peso	40 kg
Iluminação	LED
Prateleiras	1 (vidro intermediário)
Vidro Frontal	Temperado, dobrável
Tipo de Porta	Deslizante traseira

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine aquecida?

Com dois pisos, a vitrine tem capacidade para 6 contentores GN 1/3 com 40mm de profundidade, permitindo a exposição organizada de diversos produtos quentes.

De que forma posso controlar a temperatura?

O controlo de temperatura é ajustável, possibilitando manter os alimentos até +80°C, assegurando a conservação ideal dos mesmos.

Esta vitrine possui iluminação interna?

Sim, a iluminação LED de alta potência realça os produtos, tornando-os mais atrativos e visíveis para os seus clientes.

A limpeza e manutenção são fáceis?

O vidro frontal dobrável e as portas deslizantes traseiras facilitam o acesso para reposição de produtos e uma limpeza rápida e eficiente do equipamento.

Para que tipo de estabelecimentos é esta vitrine recomendada?

É ideal para cafetarias, pastelarias, serviços de catering e restaurantes que necessitem de um display eficiente para manter e apresentar alimentos quentes.