

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida Profissional 1190mm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	SLSH6	Modelo:	SLSH6
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922153
Peso:	35 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/classic-sh-6b-sh6.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLSH6
EAN	8436630922153

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional 1190x395x245mm, com calor seco, termostato ajustável e iluminação LED para pastelaria e sanduíches. Mantém produtos a +90°C.

Descricao Completa

vitrine aquecida pastelaria — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta montra aquecida foi meticulosamente concebida para a conservação ideal de produtos de pastelaria e sanduíches, mantendo a temperatura perfeita graças ao seu aquecimento por calor seco. Apresenta um sistema de iluminação LED de última geração, que garante uma excelente visibilidade dos produtos com luz fria, vida útil ilimitada e consumo energético minimizado, essencial para qualquer negócio de hotelaria. O seu design pensado ao pormenor, com acesso facilitado aos alimentos, otimiza o serviço e a experiência do cliente, tornando-a ideal para estabelecimentos que valorizam a eficiência e a apresentação. Equipamento robusto que assegura a máxima durabilidade graças ao vidro temperado. O termostato eletrónico ajustável permite um controlo preciso da temperatura interna.

Aplicações Profissionais

A vitrine aquecida profissional é uma solução indispensável para padarias, pastelarias, cafés, snack-bars e restaurantes que necessitam de manter os seus produtos expostos e quentes. Perfeita para exibir iguarias como croissants, pastéis de nata, folhados e sanduíches, assegurando que os alimentos permaneçam frescos e apelativos por mais tempo. Contribui para um aumento das vendas por impulso e melhora a experiência de compra dos clientes, ao apresentar a sua oferta de forma organizada e com a temperatura adequada. A sua configuração permite uma integração harmoniosa em diversos ambientes de balcão ou self-service, realçando a qualidade dos produtos expostos.

Características Técnicas

Dimensões	1190x395x245mm
-----------	----------------

Temperatura	+90°C máxima, faixa de 70°C
Potência	1000W
Voltagem	230V- 50/60Hz
Peso	35KG
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Eletrónico ajustável
Instalação	Plug-in

Perguntas Frequentes

Qual é a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir para os produtos?

A vitrine aquecida atinge uma temperatura máxima de 90°C, sendo a faixa de operação ideal de até 70°C para manter os alimentos quentes e prontos a servir.

É fácil aceder aos produtos para serviço e limpeza?

Sim, o design da vitrine contempla um acesso facilitado aos alimentos, otimizando tanto o serviço ao cliente quanto os procedimentos de higiene e limpeza diários.

Que tipo de iluminação é utilizada e quais os seus benefícios?

Esta vitrine utiliza iluminação LED de alta potência com luz fria, o que proporciona uma excelente visibilidade dos produtos, combinando uma vida útil prolongada com um consumo energético muito baixo.

A vitrine possui controlo de temperatura preciso?

Sim, o equipamento integra um termostato eletrónico ajustável, permitindo definir e manter a temperatura interna de forma precisa, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

Perfeitamente adaptável a padarias, pastelarias, cafés, snack-bares e hotéis, esta vitrine aquecida é ideal para qualquer negócio que necessite de expor produtos quentes como pastelaria e sanduíches de forma atraente e eficiente.