

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



Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada 1190mm C26

Informacoes do Produto

SKU:	SLC26	Modelo:	SLC26
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922405
Peso:	40 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/dos-pisos-ct-6b-c26.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39185

Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLC26
EAN	8436630922405

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional de bancada, 1190mm, com dois andares e iluminação LED. Ideal para expor alimentos quentes com eficiência.

Descricao Completa

Esta vitrine aquecida profissional é a solução ideal para apresentar os seus produtos quentes de forma apelativa e higiénica em qualquer snack-bar, cafetaria ou estabelecimento de restauração. Com um design moderno e elegante, integra-se perfeitamente em diversos ambientes comerciais, valorizando a exposição dos alimentos e incentivando a compra por impulso. A sua construção robusta e funcionalidade otimizada garantem a máxima eficiência e durabilidade para uso contínuo.

vitrine aquecida — Vitrine de Bancada — Principais Vantagens

- **Exposição de Alta Qualidade:** O vidro temperado e dobrável, juntamente com a iluminação LED de alta potência, assegura uma visibilidade excepcional dos produtos, realçando a sua frescura e aspeto.
- **Otimização do Espaço:** Com dois andares e prateleira intermédia de vidro, este expositor de bancada maximiza a capacidade de exibição, permitindo organizar uma maior variedade de itens em qualquer superfície.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** O sistema de temperatura ajustável e o controlo digital garantem a manutenção ideal da comida quente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos por mais tempo.
- **Eficiência Energética:** A tecnologia LED de luz fria não só proporciona uma vida útil ilimitada como também contribui para um consumo energético mínimo, resultando em poupanças significativas na operação.
- **Durabilidade e Higiene:** Materiais de alta qualidade e um design bem pensado facilitam a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento e cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria e restauração. Pode ser utilizado em pastelarias para manter folhados e salgados quentes, em cafetarias para exibir tostas e sanduíches, ou em qualquer balcão de serviço onde se pretenda manter alimentos pré-confeccionados a uma temperatura segura e apetitosa. É a escolha ideal para buffets, quiosques de comida e estabelecimentos com serviço de take-away, garantindo que os clientes desfrutem sempre de produtos na temperatura perfeita.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1190 x 395 x 360 mm
Temperatura	Até +90°C (Máx. 80°C)
Potência	1000 W
Voltagem	230V-50/60Hz
Capacidade	4xGN1/3x40mm
Prateleiras	1 (intermédia de vidro)
Peso	40 kg
Tipo de Vidro	Temperado
Instalação	Plug-in (ligar à corrente)
Controlo	Digital
Iluminação	LED de alta potência

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine possui uma capacidade de 4x cubas GN 1/3 com 40mm de profundidade, para além da prateleira intermédia de vidro, permitindo uma apresentação versátil e organizada de uma boa variedade de produtos.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento integra um controlo digital que permite ajustar a temperatura, assegurando que os alimentos se mantêm à temperatura ideal e em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Ideal para pastelarias, cafeterias, snack-bares, buffets e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de exibir produtos quentes, mantendo-os apetitosos e prontos para consumo.

Quais as vantagens da iluminação LED?

A iluminação LED de alta potência oferece uma luz fria que não interfere na temperatura dos alimentos, tem uma vida útil prolongada e um consumo energético reduzido, realçando a qualidade dos produtos expostos.

A manutenção e limpeza são fáceis?

O vidro temperado e dobrável foi concebido para facilitar o acesso ao interior, tornando as tarefas de limpeza e manutenção diária simples e eficientes, garantindo a higiene necessária.