

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Marmita Aquecida Profissional C4ZS

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLC4ZS	<b>Modelo:</b>	C4ZS
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	C4ZS

### Descricao Resumida

Marmita aquecida profissional ideal para catering e take-away, garante a manutenção da temperatura dos alimentos. Essencial para restaurantes e hotéis.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

A marmita aquecida C4ZS garante a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, essencial para operações de catering e serviços de take-away. Proporciona uma solução fiável para o transporte e conservação de refeições prontas, assegurando que chegam ao consumidor com a qualidade e sabor originais.

Construída com materiais de alta durabilidade, esta marmita profissional destaca-se pela sua robustez e facilidade de limpeza. O seu design ergonómico facilita o manuseamento e o transporte, otimizando a eficiência operacional em ambientes de ritmo acelerado.

Com um sistema de aquecimento eficiente, a marmita C4ZS minimiza a perda de calor, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável. Este equipamento é indispensável para preservar a integridade térmica dos pratos, desde a cozinha até ao ponto de consumo.

### Aplicações

A marmita aquecida C4ZS é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes com serviço de entrega, empresas de catering, hotéis que oferecem refeições no quarto, e cozinhas industriais. É perfeita para manter guisados, sopas, massas e outros pratos quentes, garantindo que os clientes desfrutem de refeições frescas e apetitosas, mesmo longe da cozinha principal.

### Especificações Técnicas

Modelo	C4ZS
Preço	530€
SKU	SLC4ZS
Referência Fornecedor	SAYL
Tipo	Simple

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade desta marmita aquecida?

*Para informações detalhadas sobre a capacidade, por favor, consulte a secção de especificações técnicas ou entre em contacto com o nosso apoio ao cliente.*

### É fácil de limpar e manter?

*Sim, a marmita foi projetada para uma limpeza fácil e manutenção simples, ideal para o uso contínuo em ambientes profissionais.*

### Posso usar esta marmita para transporte de alimentos a longas distâncias?

*Sim, o seu sistema de aquecimento eficiente é ideal para manter os alimentos quentes durante o transporte, mesmo em percursos mais longos.*

A Marmita Aquecida Profissional C4ZS da Sayl é uma solução de engenharia térmica desenhada para colmatar a quebra de temperatura na cadeia de distribuição alimentar, garantindo que a segurança microbiológica e as propriedades organoléticas dos alimentos são preservadas. Construída para suportar o regime intensivo do setor HORECA, este equipamento atua como uma ponte crítica entre a cozinha de produção e o ponto de serviço, otimizando fluxos de trabalho e reduzindo o desperdício alimentar por perdas térmicas.

### Aplicações Profissionais

- **Operações de Catering e Eventos Externos:** Utilizada para o transporte de guarnições e pratos principais entre a cozinha central e o local do evento, mantendo a temperatura de segurança acima dos 65°C conforme as normas HACCP. A sua robustez permite o empilhamento logístico e a estabilização térmica imediata após a ligação à rede elétrica no local de regeneração ou serviço.
- **Serviço de Room-Service em Hotelaria de Luxo:** Ideal para a entrega de refeições em quartos distribuídos por grandes distâncias verticais ou horizontais no hotel, onde o tempo de transporte pode comprometer a qualidade do prato. Garante que pastas, sopas e carnes cheguem ao hóspede com o mesmo padrão térmico de saída da 'pass' da cozinha.
- **Logística de Take-away e Delivery Premium:** Atua como estação de espera técnica para pedidos já embalados que aguardam a recolha pelo estafeta ou cliente final. Este sistema evita que o prato arrefeça durante os picos de serviço, eliminando a necessidade de reaquecimento em micro-ondas, o que degradaria a textura dos alimentos.

### Dicas Profissionais

- Pré-aqueça a unidade vazia durante 10 a 15 minutos antes de introduzir os alimentos para maximizar a inércia térmica desde o primeiro minuto de transporte.

- Mantenha as juntas de vedação sempre limpas e lubrificadas para garantir o isolamento hermético e evitar fugas de calor que sobrecarreguem a resistência elétrica.
- Sempre que possível, transporte a marmitta com a capacidade máxima ocupada para reduzir o volume de ar interno, minimizando a dissipação de calor por convecção.
- Utilize recipientes GN (Gastronorm) compatíveis para facilitar a transição direta do forno de convecção para a marmitta, otimizando o tempo de operação.

## Para Quem

Chefes de Cozinha e Responsáveis de Produção de Catering · Diretores de Food & Beverage (F&B) de Unidades Hoteleiras · Gestores de Operações de Cozinhas Industriais e Refeitórios

## Perguntas Frequentes

### Quais as dimensões e o espaço necessário para a marmitta aquecida C4ZS?

*A marmitta aquecida C4ZS foi desenhada para otimizar o espaço em ambientes profissionais. Embora as dimensões específicas possam variar ligeiramente entre modelos, estas marmittas são geralmente compactas, facilitando a sua integração em diferentes cozinhas ou áreas de serviço. Recomendamos verificar a ficha técnica do produto para as medidas exatas e assegurar que possui espaço suficiente para operação e ventilação adequada. É importante considerar a área necessária para abrir a tampa e manusear os tabuleiros.*

### Quais os requisitos de instalação elétrica para a marmitta aquecida C4ZS?

*A marmitta aquecida C4ZS requer uma ligação elétrica padrão, adequada para equipamentos profissionais de aquecimento. Geralmente, funciona com uma tensão de 220-240V e uma frequência de 50/60Hz. É crucial garantir que o ponto de energia elétrica disponível suporte a potência do equipamento para evitar sobrecargas e assegurar um funcionamento eficiente. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir a segurança e o cumprimento das normas elétricas em vigor.*

### Como se realiza a limpeza e manutenção da marmitta aquecida C4ZS?

*A limpeza e manutenção da marmitta aquecida C4ZS são processos simples e cruciais para a higiene e durabilidade do equipamento. Recomenda-se limpar o interior e o exterior após cada utilização com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Os tabuleiros e componentes removíveis devem ser lavados em água morna e sabão. A descalcificação periódica, caso a água utilizada seja calcária, também é aconselhada para manter a eficiência do sistema de aquecimento. Consulte o manual de instruções para orientações detalhadas de manutenção.*

### Este equipamento tem garantia e como funciona a assistência técnica?

*Sim, a marmitta aquecida C4ZS possui uma garantia padrão de 1 ano para defeitos de fabrico. Adicionalmente, oferecemos assistência técnica especializada para garantir o bom funcionamento e a longevidade do seu equipamento. Caso necessite de apoio, pode contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para a equipa técnica mais adequada. Dispomos de uma rede de técnicos qualificados para intervenções rápidas e eficazes, assegurando que o seu negócio não*

*sofra interrupções desnecessárias.*