

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Sushi 4 Tabuleiros, LEDs

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.050	Modelo:	VITRINE REFRIGERADA UDI SUSHI 4B-VC COM LEDS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	VITRINE REFRIGERADA UDI SUSHI 4B-VC COM LEDS

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para exposição de sushi, com 4 tabuleiros GN 1/3, iluminação LED e temperatura ajustável de +2°C a +6°C. Design de fácil limpeza e vidro temperado. Ideal para uso profissional em restauração.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada para Sushi — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta vitrine refrigerada assegura a conservação ideal de sushi e outros pratos frios, mantendo a frescura e a qualidade dos alimentos entre +2°C e +6°C. O seu design funcional e a iluminação LED integrada destacam o produto, tornando-o visualmente apelativo para os clientes e um excelente centro de exibição no seu estabelecimento.

A pensar na praticidade e higiene, a vitrine incorpora um sistema de limpeza fácil, sem ângulos agudos no fundo, e um vidro dobrável que facilita o acesso para a manutenção diária. Componentes de alta qualidade garantem uma operação fiável e duradoura, elementar para o ambiente de exigência profissional.

Com um termostato eletrónico ajustável, o controlo da temperatura é preciso, permitindo adaptar o ambiente de refrigeração às necessidades específicas de cada alimento. A placa fria e o evaporador estático otimizam a distribuição do frio, assegurando uma conservação uniforme e eficiente.

Aplicações

Esta vitrine é ideal para restaurantes de sushi, buffets, bares de tapas, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de expor produtos frescos refrigerados. Perfeita para manter o sushi, sashimi, saladas e entradas frias, apresentando-os de forma convidativa ao cliente. Adequada para áreas de balcão com exposição direta ao público, onde a estética e a eficiência se complementam para potenciar as vendas por impulso.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1085x395x245 mm
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros Gastronorm 1/3x40
Iluminação	4 pontos LED

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	Temperado
Faixa de Temperatura	+2°C a +6°C
Sistema de Evaporação	Estática
Tensão de Alimentação	230 V