

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Sushi GN 1/3, 1788mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.060	Modelo:	UD3097.060
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1788 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3097.060

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada para sushi e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta vitrine tem dimensões de 1788x395x245 mm. Para a sua correta instalação e ventilação, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira, garantindo assim um bom fluxo de ar e a eficiência do equipamento., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar esta vitrine refrigerada? A: A vitrine requer uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança vigentes em Portugal e que seja ligada a uma tomada com ligação à terra adequada para equipamentos de cozinha profissional de 230V., Q: Como é feita a manutenção e limpeza desta vitrine refrigerada? A: A vitrine foi concebida para uma limpeza fácil. O vidro é dobrável para facilitar o acesso ao interior e o sistema da banheira não possui ângulos, o que evita o acúmulo de sujidade e simplifica a higienização. A bandeja de recolha de água é automática, contribuindo para uma manutenção mais prática., Q: Esta vitrine refrigerada inclui tabuleiros e quais os tipos de tabuleiros compatíveis? A: Sim, a vitrine inclui 8 tabuleiros do tipo GN 1/3x40. Estes tabuleiros são ideais para a exposição de sushi e outros alimentos refrigerados. Este modelo está projetado para operar especificamente com este tipo de tabuleiro.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	vitrine refrigerada sushi, expositor sushi, vitrine fria sushi
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14785
Alt Text Imagens	Vitrine Refrigerada Udi Sushi 8b-vc Com Leds
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine Refrigerada Udi Sushi 8b-vc Com Leds
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Sushi
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	HE232170,HE237731,HE232187

Uso Profissional - Dicas	Evite obstruir as saídas de ar internas para garantir que a cortina de frio estático mantenha a temperatura uniforme em todos os 8 tabuleiros., Utilize o termostato eletrônico para ajustar a temperatura de acordo com a densidade do produto exposto, otimizando o consumo energético durante as horas de menor afluência., Aproveite o sistema de recolha automática de condensação para reduzir as paragens de manutenção e garantir um ambiente de exposição sempre seco e higiénico., Realize a limpeza profunda diária rebatendo o vidro temperado, garantindo que não restam resíduos orgânicos nas junções da cuba de aço.
Uso Profissional - Perfis	Sushimen e Chefs de Cozinha Asiática, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Gerentes de Restaurantes de Tapas e Gastrobares
Descrição Curta Original	<p>Placa fria e evaporador estático Vidro dobrável para fácil limpeza Bandeja automática de recolha de água Sistema de limpeza fácil sem ângulos na banheira Componentes de alta qualidade Termostato electrónico ajustável Vidro dobrável</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1788x395x245 mm Tabuleiros 8 nr Tipo bandejas 1/3x40 Leds 8 nr Vidro Temp Temperatura +2/+6 °C Evaporação Estática S </p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000757,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Show-cooking e Balcão de Sushi: O sushiman utiliza a extensão de 1,7 metros para organizar a mise en place de niguiris e sashimis, mantendo o produto à temperatura de segurança (+2°C a +6°C) enquanto finaliza as peças perante o cliente. A iluminação LED integrada realça o brilho e a cor do peixe, funcionando simultaneamente como ferramenta de venda e conservação., Buffets de Hotelaria e Pequenos-almoços: Em unidades hoteleiras, o equipamento é utilizado para a exposição de charcutaria premium, queijos fatiados e iogurtes artesanais em recipientes GN 1/3. A evaporação estática evita o ressecamento precoce dos alimentos, mantendo a textura ideal durante todo o período de serviço do buffet., Gastrobares e Conceitos de Tapas: A vitrine serve como ponto de apoio no balcão para a exposição de petiscos frios e guarnições que exigem acesso rápido. A funcionalidade do vidro dobrável permite que a equipa de sala reponha o stock ou higienize a superfície sem interromper o fluxo de trabalho da cozinha.
Uso Profissional - Introdução	Esta vitrine refrigerada de 1788mm é uma peça central para a operação de frio em restauração de alta rotatividade, combinando uma exposição visual de impacto com um sistema de frio estático de precisão que preserva a humidade natural do peixe cru. Projetada para suportar o rigor do serviço B2B, a sua estrutura em vidro temperado e cuba sem ângulos responde às mais exigentes normas de segurança alimentar e eficiência operacional.

Vitrine refrigerada profissional com 1788 mm para sushi e pratos frios, 8 tabuleiros GN 1/3, vidro dobrável e temperatura de +2/+6 °C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Expositor Refrigerado para Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido especificamente para a apresentação e preservação otimizada de sushi, sashimi e outros pratos frios, assegurando a frescura e o sabor dos alimentos. Com capacidade para oito tabuleiros GN 1/3, este equipamento destina-se a cozinhas profissionais, take-aways e unidades hoteleiras que procuram oferecer um serviço de excelência aos seus clientes. A sua estrutura robusta e fiável garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de trabalho exigentes.

A incorporação de uma placa fria e um sistema de evaporação estática assegura uma refrigeração eficiente e uniforme, mantendo o interior a uma temperatura constante entre +2°C e +6°C. O vidro temperado, além de proporcionar uma visibilidade total dos produtos expostos, é articulável, facilitando as operações de higienização e manutenção diárias, cruciais em qualquer estabelecimento de food service.

Com um design que prioriza a funcionalidade e a segurança alimentar, a vitrine inclui um sistema para recolha automática de água e um interior sem ângulos na cuba, o que simplifica a limpeza completa. Os componentes são de alta qualidade, garantindo a longevidade do equipamento, enquanto o termostato eletrónico ajustável oferece um controlo preciso da temperatura, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto e época do ano.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos de restauração especializados em cozinha asiática, como restaurantes de sushi, buffets orientais e caterings de eventos. A sua aplicação estende-se também a unidades hoteleiras com serviço de pequeno-almoço ou brunch, onde a apresentação de opções frias é valorizada, e a supermercados ou lojas gourmet que pretendam exibir alimentos frescos de forma apelativa e segura.

A capacidade para oito tabuleiros GN 1/3 permite uma montra organizada de uma vasta seleção de produtos, otimizando o espaço no balcão e a visibilidade para o cliente final. É particularmente útil em ambientes com alta rotatividade, onde a facilidade de acesso aos produtos e a rapidez na reposição são fatores determinantes para a eficiência operacional da sua empresa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1788x395x245 mm
Capacidade de Tabuleiros	8 tabuleiros
Tipo de Tabuleiros	GN 1/3x40
Iluminação	8 LEDs
Material do Vidro	Vidro Temperado
Amplitude Térmica	+2°C a +6°C
Evaporação	Estática
Tensão	230 V
Limpeza	Vidro dobrável, sem ângulos na cuba
Recolha de Água	Bandeja automática
Controlo	Termostato eletrónico ajustável

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada para sushi e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta vitrine tem dimensões de 1788x395x245 mm. Para a sua correta instalação e ventilação, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira, garantindo um bom fluxo de ar e a eficiência do equipamento de refrigeração.

P: Esta vitrine é adequada para outros tipos de alimentos frios além de sushi?

R: Sim, embora seja ideal para sushi e pratos da culinária asiática, a vitrine refrigerada pode ser utilizada para uma vasta gama de alimentos frios, como entradas, saladas, sobremesas ou tapas, desde que seja mantida a temperatura adequada para cada produto e que a manipulação respeite as normas de segurança alimentar.

P: Qual a vantagem do vidro dobrável para o uso profissional?

R: O vidro dobrável permite um acesso fácil e rápido ao interior da vitrine, tornando a limpeza diária mais eficiente e simplificada. Esta funcionalidade também facilita a reposição de produtos durante o serviço, sem comprometer a temperatura interna.

P: Como é feita a manutenção da temperatura nesta montra refrigerada?

R: A manutenção da temperatura ideal é garantida por uma eficiente placa fria e um sistema de evaporação estática, controlados com precisão por um termostato eletrónico ajustável. Esta combinação assegura uma distribuição uniforme e estável do frio, fundamental para a conservação

dos alimentos.

P: Esta vitrine refrigerada inclui tabuleiros e quais os tipos de tabuleiros compatíveis?

R: Sim, a vitrine inclui oito tabuleiros do tipo GN 1/3x40, prontos a usar. Este modelo está projetado para operar especificamente com este tipo de tabuleiro, garantindo um encaixe perfeito e maximizando a área de exibição.