

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Sushi Cuba Plana 4 GN 1/3x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.065	Modelo:	UD3097.065
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1085 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.065
Marca	UDI

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada com cuba plana para exposição de sushi (1085x395x245 mm), ideal para 4 tabuleiros GN 1/3x40. Refrigeração estática, vidro dobrável e iluminação LED para hotelaria.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Exposição de Sushi — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e higiene em cozinhas profissionais, este expositor refrigerado com iluminação LED integra um design inovador de cuba plana, ideal para a apresentação de sushi fresco, sashimi, saladas e outras iguarias que requerem uma conservação impecável. A sua construção robusta garante que os alimentos se mantêm nas condições ideais, entre +2°C e +6°C, preservando o sabor, a textura e a qualidade por mais tempo.

O sistema de arrefecimento estático, combinado com a placa fria integrada, assegura uma distribuição uniforme do frio em todo o interior do equipamento, minimizando assim a desidratação dos produtos expostos. A atrativa iluminação LED enfatiza a frescura dos alimentos, chamando a atenção dos clientes e elevando o apelo visual do seu balcão, essencial para aumentar as vendas por impulso.

Pensada para a operação diária e de ritmo acelerado, esta vitrine inclui um vidro temperado dobrável que facilita sobremaneira o acesso para a reposição de stock, bem como para uma limpeza rápida e eficiente. A bandeja automática para recolha da água simplifica a manutenção diária e contínua, garantindo um ambiente de trabalho sempre higiénico e imaculado, enquanto os seus componentes de alta qualidade e o termostato eletrónico ajustável oferecem controlo preciso da temperatura e uma fiabilidade duradoura.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a ferramenta perfeita para restaurantes japoneses, hotéis, buffets, espaços de self-service e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de exibir produtos frescos a uma temperatura rigorosamente controlada. A sua versatilidade e design contemporâneo permitem que se integre harmoniosamente em balcões de bares ou áreas de exposição, otimizando o serviço e a visibilidade dos produtos. É uma solução indispensável para chefs e gerentes que procuram excelência na apresentação e conservação alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1085 x 395 x 245 mm
Tipo de Cuba	Plana, para 4 tabuleiros Gastronorm 1/3x40
Iluminação	LEDs
Tipo de Vidro	Temperado e dobrável
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C

Característica	Detalhe
Refrigeração	Estática
Tensão Elétrica	230 V
Sistema de Limpeza	Fácil, sem ângulos na banheira, com bandeja de recolha de água automática
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico ajustável

Perguntas Frequentes

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

A: Esta vitrine refrigerada tem dimensões compactas de 1085 x 395 x 245 mm (largura x profundidade x altura). É ideal para balcões com espaço limitado, requerendo apenas uma área ligeiramente superior à sua base para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a limpeza.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta vitrine e como é feita a sua manutenção?

A: A vitrine opera com uma tensão de 230 V, necessitando de uma tomada elétrica padrão para o seu funcionamento. A manutenção é simplificada graças ao seu design de vidro dobrável para fácil acesso e limpeza, e um sistema de limpeza sem ângulos na cuba, prevenindo a acumulação de sujidade. Possui também uma bandeja automática para recolha de água de condensação, reduzindo o esforço na limpeza.

Q: Que tipo de tabuleiros são compatíveis com esta vitrine refrigerada para sushi e quantos podem ser utilizados?

A: Esta vitrine foi concebida para acomodar até 4 tabuleiros Gastronorm no formato GN 1/3x40, otimizando o espaço de exposição. A cuba plana garante que os alimentos sejam apresentados de forma apelativa, mantendo a temperatura ideal de conservação.

Q: Qual é a gama de temperatura que esta vitrine refrigerada consegue manter e como é controlada?

A: A vitrine mantém uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de sushi e outros pratos frios. A temperatura é ajustável através de um termostato eletrónico, permitindo um controlo preciso e uma monitorização fácil para garantir a segurança alimentar.

Q: Quais são os benefícios da iluminação LED e do vidro temperado nesta vitrine refrigerada?

A: A iluminação LED proporciona uma excelente visibilidade dos produtos expostos, realçando a sua frescura e as cores vibrantes, ao mesmo tempo que garante eficiência energética e reduz o calor gerado. O vidro temperado, por sua vez, oferece maior resistência a impactos e mudanças de temperatura, garantindo durabilidade e segurança para o utilizador e para os alimentos expostos.