

# 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 para Sushi com Cuba Plana GN 1/3x40 LED

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3097.070	<b>Modelo:</b>	UD3097.070
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1438 x 395 x 245 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD3097.070
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi com 6 cubas planas GN 1/3x40 e iluminação LED, ideal para manter alimentos frescos. Dimensões: 1438x395x245 mm.

### Descricao Completa

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

Este expositor refrigerado foi meticulosamente concebido para realçar a apresentação do sushi e sashimi, garantindo a manutenção irrepreensível da sua frescura e qualidade. Com um design elegante que integra uma placa fria e iluminação LED, este equipamento confere um destaque distinto aos alimentos expostos, tornando-o no ponto focal atrativo de qualquer balcão de serviço.

A montra dispõe de componentes de excelência que asseguram uma refrigeração eficaz e uma temperatura constante, variando entre +2°C e +6°C. Esta estabilidade é fundamental para a conservação de produtos sensíveis, como o peixe cru. A construção robusta e uma operação intuitiva garantem fiabilidade a longo prazo.

A superfície de exposição, com o seu sistema de refrigeração estática, é ideal para preservar a humidade do peixe fresco e de outros ingredientes, evitando a desidratação. O vidro temperado, que se dobra com facilidade, simplifica as operações de limpeza e o acesso aos produtos, otimizando as rotinas diárias da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes japoneses, hotéis com oferta de buffet, estabelecimentos de take-away e empresas de catering especializadas em sushi e sashimi. Este display é ideal para exibir iguarias frescas de forma higiénica e apelativa, tanto em ambientes de self-service como em balcões com serviço assistido. As suas dimensões compactas permitem uma integração versátil em diversos espaços, desde cozinhas industriais até áreas de atendimento ao público.

A tecnologia de frio estático garante que os produtos não só se mantêm à temperatura ideal como também preservam a textura e o brilho, elementos cruciais para a experiência do cliente e para a segurança alimentar do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438 x 395 x 245 mm
Número de Cubas Planas	6
Tipo de Bandejas	GN 1/3x40
Iluminação	LEDs (6 unidades)
Tipo de Vidro	Temperado
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C

Característica	Detalhe
Sistema de Evaporação	Estática
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

### **Que tipo de manutenção é necessária para esta vitrine refrigerada?**

A manutenção desta unidade é simplificada devido ao seu sistema de limpeza fácil e ao vidro basculante. Recomenda-se a higienização diária das superfícies internas e externas com produtos suaves e a verificação regular do evaporador estático e da bandeja de recolha de água para assegurar a sua funcionalidade ideal.

### **Qual a capacidade de exposição que esta vitrine oferece?**

Esta vitrine foi projetada para acomodar 6 cubas planas, otimizadas para tabuleiros GN 1/3x40. Esta capacidade permite uma apresentação diversificada e organizada de sushi, sashimi ou outros produtos que necessitem de refrigeração, garantindo uma excelente visibilidade dos itens expostos.

### **Este equipamento é adequado para outros alimentos além de sushi?**

Sim, embora ideal para sushi, a sua gama de temperatura de +2°C a +6°C e o sistema de refrigeração estática a tornam apropriada para expor outros produtos mais delicados, como sobremesas, tapas frias ou aperitivos. É crucial manter sempre a mesma atenção à higiene e conservação.

### **Quais as dimensões da vitrine refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação?**

A vitrine refrigerada para sushi possui dimensões de 1438x395x245 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a limpeza e manutenção, é aconselhável reservar um espaço de segurança adicional de alguns centímetros em todas as suas laterais.

### **Esta vitrine refrigerada tem requisitos elétricos específicos?**

Este equipamento frigorífico funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental garantir uma tomada elétrica compatível e exclusiva para o aparelho, o que é essencial para o seu ótimo desempenho e segurança operacional. Não há a necessidade de requisitos adicionais como ligações de gás ou água.