

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Sushi, Cuba Plana, 1788mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.075	Modelo:	UD3097.075
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1788 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3097.075

FAQ

Q: Quais as dimensões desta vitrine refrigerada e qual o espaço necessário? A: Esta vitrine refrigerada apresenta dimensões de 1788x395x245 mm (comprimento x profundidade x altura). Para garantir a correta ventilação e manutenção, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na traseira, e um espaço adequado acima para a correta dissipação do calor., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine? A: Esta vitrine necessita de uma ligação elétrica de 230 V. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Como se efetua a limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada? A: A limpeza é facilitada pelo vidro dobrável e pelo sistema de limpeza sem ângulos na cuba, evitando o acúmulo de sujidade em locais de difícil acesso. Para a manutenção, a bandeja automática de recolha de água simplifica o processo. Siga sempre as instruções do manual para garantir a durabilidade e higiene do equipamento., Q: Que tipo de bandejas são compatíveis com esta vitrine? A: Esta vitrine inclui bandejas de cuba plana com tipo 1/3x40. Recomenda-se a utilização de tabuleiros gastronómicos nestas dimensões para otimizar o espaço e a apresentação do produto.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Vitrine Refrigerada para Sushi, Expositor Refrigerado HORECA, Vitrines Refrigeradas
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14791
Alt Text Imagens	Vitrine Refriger. Udi Sushi 8b-vc Cuba Plana Leds
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine Refriger. Udi Sushi 8b-vc Cuba Plana Leds
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Sushi
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS0165.462.001M,UD2930.803

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Evite obstruir as saídas do evaporador estático para garantir uma circulação de frio uniforme em toda a extensão de 1788mm da cuba., Utilize a função de vidro dobrável para realizar a higienização profunda da cuba plana no final de cada turno, prevenindo a acumulação de resíduos orgânicos nos cantos., Para uma melhor eficiência energética e conservação do peixe, pré-refrigere a vitrine 30 minutos antes de colocar os produtos frescos na placa fria., Monitorize o dreno de condensação regularmente para assegurar que a bandeja automática de recolha de água opera sem obstruções em ambientes de elevada humidade.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Sushichefs e Itamaes responsáveis pela gestão de produto fresco, Diretores de F&B de unidades hoteleiras com conceitos de cozinha aberta, Proprietários de estabelecimentos de restauração focados em conceitos de Grab & Go e Tapas</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><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></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 1788x395x245 mm
 Bandejas Cuba: Plana nr
 Tipo bandejas 1/3x40
 Leds 8 nr
 Vidro Temp
 Temperatura +2/+6 °C
 Evaporação Estática S </p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HRFD10LC,HRFD10LS</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Restaurantes de Fine Dining e Sushi Bars de balcão: Instalada diretamente no balcão de serviço, a vitrine permite que o Itamae prepare as peças perante o cliente, mantendo o peixe à temperatura regulamentar de +2°C a +6°C sem comprometer a estética da apresentação. A cuba plana facilita a disposição geométrica dos niguiris e sashimis, otimizando o tempo de empratamento durante o serviço de jantar., Buffets de Marisco e Saladas em Unidades Hoteleiras: Utilizada em linhas de buffet de pequeno-almoço ou brunch para a exposição de salmão fumado, queijos frescos ou charcutaria fina. O vidro temperado dobrável permite que a equipa de sala realize reposições rápidas e higienizações intercalares sem interromper o fluxo do serviço, garantindo a conformidade HACCP., Operações de Catering e Gastrobares de Tapas: Ideal para a conservação de tapas frias e pinchos que requerem visibilidade constante para estimular a venda por impulso. A iluminação de 8 LEDs integrada destaca as cores naturais dos alimentos, enquanto o termóstato electrónico garante que produtos sensíveis como maioneses e tártaros permanecem seguros em ambientes climatizados.</p>

Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine refrigerada de 1788mm representa o padrão de excelência na conservação e exposição de peixe cru e iguarias delicadas, combinando uma refrigeração estática precisa com uma cuba plana que maximiza a visibilidade do produto. Projetada para suportar o rigor das operações de alto débito, o seu sistema de placa fria e evaporador estático assegura que a humidade relativa do alimento é preservada, evitando a oxidação precoce e o ressecamento do arroz de sushi, fatores críticos para manter os padrões de segurança alimentar e a rentabilidade do inventário.

Descricao Resumida

Vitrine expositora profissional para sushi, 1788mm. Refrigeração estática, cuba plana e vidro dobrável para máxima frescura e higiene.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Sushi — Principais Vantagens

Concebida para o segmento de restauração e hotelaria, esta vitrine expositora é a solução perfeita para a apresentação elegante e higiénica de sushi e outras iguarias frias. Combina uma refrigeração estática otimizada com um design sofisticado e funcionalidades que simplificam a operação diária. Garante a máxima frescura e qualidade que os seus clientes merecem, elevando o padrão de qualquer mostra de alimentos refrigerados.

O sistema de placa fria e evaporador estático assegura uma conservação ideal do produto, mantendo a humidade relativa para evitar a oxidação e o ressecamento. O vidro temperado dobrável não só facilita a limpeza e manutenção, como também proporciona um acesso rápido e eficiente ao interior, fundamental em ambientes de serviço com elevado movimento. Construída com componentes de alta qualidade, esta montra refrigerada garante durabilidade e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene. O termóstato eletrónico ajustável oferece um controlo preciso da temperatura, crucial para a segurança alimentar do peixe e outros produtos delicados.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes japoneses, bares de sushi, hotéis com serviço de buffet, confeitarias e estabelecimentos de catering que necessitem de exibir e manter frescos produtos como sushi, sashimi, saladas e tapas frias. A sua capacidade de conservar alimentos a temperaturas controladas é perfeita para ambientes com volume médio a elevado de clientes. É a escolha adequada para sushichefs e itamaes que procuram um equipamento fiável para a gestão de

peixe fresco, bem como para diretores de F&B que implementam conceitos de cozinha aberta ou buffets de marisco.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1788x395x245 mm
Tipo de Cuba	Plana nr
Número de LEDs	8
Vidro	Temperado, Dobrável
Temperatura	+2°C a +6°C
Evaporação	Estática
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do vidro dobrável nesta vitrine?

O vidro dobrável oferece facilidade e rapidez na limpeza, além de otimizar o acesso aos produtos para reposição ou serviço. Esta funcionalidade é essencial para agilizar as operações diárias em contextos de elevada procura.

Que tipo de alimentos podem ser armazenados nesta vitrine expositora?

Esta vitrine foi concebida para conservar e expor produtos que necessitem de refrigeração entre +2°C e +6°C, como sushi, sashimi, saladas frias, entradas e uma vasta seleção de tapas. Garante a manutenção da frescura e da segurança alimentar.

Como é assegurada a higiene e a facilidade de manutenção deste equipamento?

A higiene é garantida por um sistema de limpeza simples, com uma cuba sem ângulos que evita a acumulação de sujidade, e uma bandeja automática para recolha de água. O vidro dobrável contribui significativamente para uma manutenção sanitária eficiente e acessível.

Quais as dimensões exatas desta vitrine e qual o espaço mínimo necessário para instalação?

Este expositor refrigerado tem dimensões de 1788x395x245 mm (comprimento x profundidade x altura). Para assegurar a ventilação adequada e a manutenção do equipamento, é recomendado deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com a cuba desta vitrine refrigerada?

A vitrine inclui bandejas planas do tipo 1/3x40. Sugere-se a utilização de tabuleiros gastronómicos com estas dimensões para maximizar o espaço interno e otimizar a apresentação visual dos seus produtos.