

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Sushi Cuba Plana, 2140mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                   |                     |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | UD3097.077 | <b>Modelo:</b>    | UD3097.077          |
| <b>Marca:</b> | UDEX       | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |            | <b>Dimensões:</b> | 2140 x 395 x 245 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Modelo</b> | UD3097.077 |
| <b>Marca</b>  | UDEX       |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada plana de 2140mm para sushi, com vidro dobrável para fácil limpeza e iluminação LED. Conserva entre +2°C e +6°C.

### Descricao Completa

## vitrine refrigerada sushi — Expositor Refrigerado Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado para sushi com cuba plana é a solução ideal para a preservação e apresentação de iguarias frescas. Concebido com materiais de alta qualidade, assegura durabilidade e excelência operacional, fundamentais em negócios de restauração e unidades hoteleiras exigentes.

O seu design inovador, com vidro frontal dobrável, facilita significativamente a higiene diária, otimizando o tempo da sua equipa. A vitrine incorpora um sistema de recolha automática de condensados e uma estrutura de cuba sem ângulos, garantindo uma limpeza minuciosa e respeitando os mais elevados requisitos de segurança alimentar.

A iluminação LED integrada realça a frescura e a cor dos produtos, captando a atenção do público e assim promovendo um aumento no volume de vendas. Adicionalmente, o termostato eletrónico de fácil ajuste permite um controlo rigoroso da temperatura, essencial para a conservação ideal dos alimentos sensíveis.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de cozinha japonesa, estabelecimentos de sushi, buffets de hotéis e serviços de catering que procuram exibir os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A sua capacidade generosa e construção robusta tornam-no na escolha certa para espaços com elevado fluxo de clientes, onde a qualidade e a apresentação dos alimentos são prioritárias.

### Características Técnicas

| Característica      | Detalhe              |
|---------------------|----------------------|
| Dimensões (CxLxA)   | 2140x395x245 mm      |
| Tipo de Cuba        | Plana                |
| Tipo de Bandejas    | GN 1/3x40            |
| Focos LED           | 10                   |
| Vidro               | Temperado e dobrável |
| Gama de Temperatura | +2°C a +6°C          |
| Evaporação          | Estática             |
| Tensão              | 230 V                |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de apresentação desta vitrine?**

O showcase oferece espaço para dez tabuleiros GN 1/3x40, permitindo uma organização e exposição eficaz de uma vasta gama de produtos.

### **Como se processa a manutenção e limpeza do expositor?**

O display foi concebido para uma limpeza fácil e eficiente. Apresenta vidro dobrável para acesso simplificado e uma cuba sem ângulos para evitar acumulação de sujidade, complementado por um sistema de recolha automática de água.

### **Este equipamento é adequado para que tipo de alimentos?**

É perfeitamente adequado para a apresentação e manutenção de sushi, sashimi, saladas, entradas frias e outros produtos que requerem uma temperatura controlada entre os +2°C e +6°C.

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

A vitrine refrigerada possui dimensões de 2140x395x245 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que acomode estas medidas para uma correta instalação e circulação de ar.

### **O que é a evaporação estática e quais os seus benefícios neste equipamento?**

A evaporação estática refere-se a um sistema de refrigeração onde o ar frio circula naturalmente, sem ventoinhas. Neste showcase, garante um arrefecimento suave e uniforme, ideal para produtos delicados como o sushi, prevenindo a sua desidratação e mantendo a frescura.