

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, 2140mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.077	Modelo:	UD3097.077
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2140 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.077
Marca	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.