

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Slim para Sushi com LEDs, 26cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.502	Modelo:	VITRINE REFRIGERADA SLIM VSL7S COM LEDS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	VITRINE REFRIGERADA SLIM VSL7S COM LEDS

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada slim para sushi e tapas, 135x26x40 cm, com iluminação LED. Design estreito, máxima eficiência energética e fácil limpeza para Horeca.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada Slim para Sushi e Tapas — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta vitrine refrigerada slim oferece uma solução elegante e funcional para a exposição de sushi, tapas e outros alimentos frescos. Com apenas 26 cm de largura, é a vitrine mais estreita do mercado, otimizando o espaço sobre o balcão sem comprometer a capacidade de exposição. A prateleira de vidro intermédia permite organizar os produtos de forma atrativa e acessível aos clientes.

A tecnologia avançada garante um desempenho de refrigeração excepcional com um consumo energético mínimo, resultando numa economia de até 50% nos custos operacionais. Equipada com iluminação LED de última geração, assegura a máxima luminosidade para realçar os produtos, com consumos reduzidos. O termostato eletrónico ajustável permite um controlo preciso da temperatura interna, mantendo os alimentos nas condições ideais de conservação.

Fabricada com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável AISI304 e vidro temperado, garante durabilidade e fácil manutenção. O isolamento em vidro temperado, juntamente com a placa fria e o evaporador estático, assegura uma refrigeração homogénea e eficiente. A zona de serviço na parte traseira facilita o acesso e a reposição dos produtos, enquanto os sensores ocultos simplificam a limpeza diária, tornando-a ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes de sushi e cozinha japonesa, bares de tapas, buffets de hotel, cafetarias e estabelecimentos de catering que necessitam de expor alimentos frescos de forma apelativa e higiénica. A sua dimensão compacta é ideal para balcões com espaço limitado, permitindo uma apresentação profissional sem entupir o ambiente. As bandejas GastroNorm 1/6 incluídas facilitam a organização e a gestão de diferentes tipos de produtos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1350 x 260 x 400 mm

Característica	Detalhe
Largura	26 cm
Gama de Temperatura	+2 °C a +6 °C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Número de Bandejas	7 x GN 1/6x40
Peso Líquido	35 kg
Compressor	Hermético, silencioso e ventilado "Secop"
Material	Aço inoxidável AISI304 e vidro temperado
Refrigeração	Placa fria e evaporador estático
Iluminação	LEDs de última geração