

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

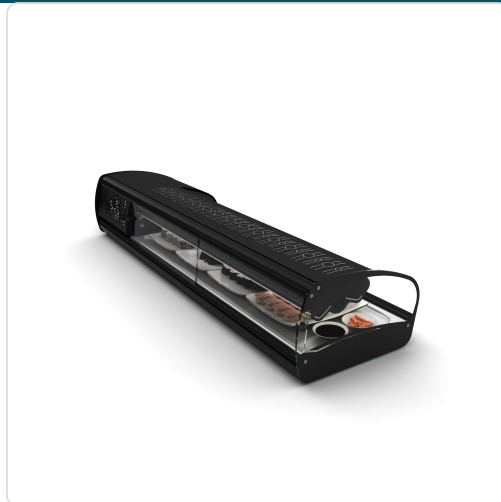


Vitrine Refrigerada para Sushi SK6S VC 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.520	Modelo:	UD3097.520
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.520
Marca	UDI

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada compacta de 1438mm para sushi e pratos frios, com vidro rebatível, portas deslizantes e iluminação LED eficiente. Ideal para negócios que valorizam a apresentação e a frescura.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Pensada para a excelência na exibição e conservação, esta montra refrigerada é ideal para sushi e outros pratos frescos, sendo um equipamento indispensável para cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros de alta qualidade. O seu design, que inclui vidro frontal rebatível e portas deslizantes, garante uma higiene fácil e um manuseamento simplificado, aspetos cruciais para a manutenção dos mais rigorosos padrões de segurança alimentar.

A iluminação LED moderna realça a aparência dos alimentos com baixo consumo de energia, criando um ambiente mais convidativo. A superfície superior é robusta e permite o apoio de pratos, otimizando o espaço de trabalho. A sua tecnologia avançada incorpora um termostato eletrónico ajustável com display digital contínuo e componentes de refrigeração de alto desempenho, assegurando uma operação estável e fidedigna.

Construída em aço inoxidável e vidro temperado, esta vitrine oferece durabilidade e elevada resistência ao uso intenso em contextos profissionais. A cuba em AISI304, sem ângulos e com ralo, simplifica significativamente os procedimentos de limpeza diária. Este modelo de balcão compacto elimina a necessidade de instalações complexas, apresentando uma solução prática "plug-and-play" para quem procura eficiência e conveniência.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente vocacionado para restaurantes asiáticos, bares de sushi, buffets de hotel, cafetarias e serviços de catering que necessitam de apresentar produtos frescos de forma eficiente e em conformidade com as normas de higiene. A sua capacidade de manter temperaturas entre +2°C e +6°C é excelente para armazenar sushi, saladas, sobremesas e outros alimentos refrigerados. A sua adaptabilidade e facilidade de manutenção tornam-na adequada para locais com grande afluência de clientes, onde a exibição e a frescura são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	1438 x 395 x 270 mm
Profundidade Cuba	40 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Bandejas Incluídas	6 x GN 1/3 x 40 AISI INOX
Peso Líquido	50 kg

Perguntas Frequentes

Esta vitrine exige alguma instalação especial?

Não, este expositor foi concebido como um modelo de balcão compacto e não requer pré-instalação complexa. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica padrão para começar a utilizá-lo no seu estabelecimento.

Como é efetuada a limpeza e manutenção da vitrine?

A vitrine de display para sushi foi projetada para uma limpeza fácil, com vidro frontal rebatível, portas deslizantes amovíveis e uma cuba em AISI304 com ralo e sem ângulos. Os sensores são ocultos e o vidro é removível sem ferramentas, simplificando a sua manutenção diária. Inclui ainda um tabuleiro de recolha automática de água para maior conveniência.

Qual o tipo de iluminação utilizada e os seus benefícios?

A vitrine incorpora iluminação LED de alta potência de última geração, que oferece um consumo energético mínimo. Esta iluminação é altamente eficaz a realçar a frescura e a apresentação dos produtos expostos, tornando-os mais apelativos aos seus clientes.

Que acessórios estão incluídos com este equipamento?

Este equipamento inclui seis bandejas gastronómicas GN 1/3x40, fabricadas em aço inoxidável (AISI INOX). Estas bandejas são ideais para a exposição dos seus produtos e estão prontas a serem utilizadas assim que receber a vitrine.

Qual a temperatura de funcionamento deste expositor e o gás refrigerante utilizado?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +6°C, assegurando a conservação ideal para sushi e outros alimentos frios. Utiliza o gás refrigerante ecológico R600a, que oferece uma refrigeração eficiente e amiga do ambiente.