

# 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



## Vitrine Refrigerada para Sushi VC Shark SK8S, 1,8m

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3097.522	<b>Modelo:</b>	3097.522
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	70 kg	<b>Dimensões:</b>	1788 x 395 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	3097.522

### Descricao Resumida

Expositor refrigerado de balcão para sushi e tapas. Vidro frontal rebatível, portas deslizantes e iluminação LED. Conserva alimentos frescos de +2°C a +6°C.

## Descricao Completa

### Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Esta vitrine de balcão foi concebida para exibir e manter em perfeitas condições os seus produtos de sushi e outras iguarias frias, sendo um equipamento indispensável em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração rápida. Com a sua estrutura robusta e design inteligente, esta montra refrigerada garante uma apresentação apelativa e a conservação ideal dos alimentos, realçando a frescura e a qualidade dos seus artigos.

O design com vidro frontal rebatível e portas deslizantes otimiza a limpeza e facilita o acesso ao interior, tornando a manutenção diária mais eficiente e higiénica. A iluminação LED de alta potência oferece um brilho superior com consumo energético mínimo, destacando os alimentos expostos. A superfície superior é perfeitamente adequada para apoiar pratos, proporcionando um espaço extra de trabalho. A refrigeração por placa fria e evaporador superior estático duplo, juntamente com componentes de alta qualidade da Danfoss, assegura uma temperatura consistente e fiável.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É particularmente adequado para restaurantes de sushi, bares de tapas, buffets frios e qualquer estabelecimento que necessite de expor produtos frescos a uma temperatura controlada. A inclusão de tabuleiros gastronorm GN 1/3x40 em inox, sem ângulos e com ralo, simplifica a limpeza e conforma-se com as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Este equipamento, sendo um modelo de balcão compacto, não requer qualquer pré-instalação complexa, garantindo uma fácil integração em qualquer ambiente de cozinha profissional ou espaço de serviço.

### Características Técnicas

Dimensões	1788x395x270 mm
Profundidade da Cuba	40 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a

<b>Potência</b>	95 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Bandejas GN1/3x40</b>	8 unidades
<b>Peso Líquido</b>	70 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta vitrine é adequada para que tipo de alimentos?**

É ideal para a conservação e exposição de sushi, tapas e outros alimentos que necessitem de refrigeração, mantendo-os frescos e apetecíveis para os seus clientes.

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

A vitrine foi concebida para uma limpeza fácil, com vidro frontal rebatível, portas deslizantes e vidro removível sem ferramentas, facilitando o acesso e a higienização completa.

### **Quais os benefícios da iluminação LED?**

A iluminação LED de alta potência de última geração oferece um consumo mínimo de energia, ao mesmo tempo que realça a apresentação dos seus produtos de forma eficaz e atrativa.

### **É necessário alguma instalação especial para esta vitrine?**

Não, este é um modelo de balcão compacto que não requer uma pré-instalação complexa, permitindo uma rápida e fácil integração no seu espaço comercial.

### **Esta vitrine garante uma refrigeração eficiente e fiável?**

Sim, com a sua placa fria, evaporador superior estático duplo e componentes Danfoss de alta qualidade, a vitrine assegura uma refrigeração consistente e duradoura para a conservação dos seus produtos.