

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 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 |

| | |
|--------------------------|------------|
| Potência | 95 W |
| Tensão | 230 V |
| Bandejas GN1/3x40 | 8 unidades |
| Peso Líquido | 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.