

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 para Sushi Cuba Plana 1438x395x270mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.524	Modelo:	UD3097.524
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.524
Marca	UDI

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para exposição de sushi, com cuvete plana em AISI304, 1438x395x270mm e temperatura entre +2/+6 °C. Iluminação LED de baixo consumo para uma apresentação impecável.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para a apresentação de sushi, sashimi e outros pratos frios em ambientes de restauração profissional. Desenvolvido para manter uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, garante a conservação ideal dos alimentos frescos, realçando a sua qualidade e segurança alimentar. O seu design, que inclui um vidro frontal rebatível e portas de correr, simplifica a limpeza e o acesso aos produtos, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.

A moderna iluminação LED de alta potência assegura uma exposição vibrante dos alimentos, com um consumo energético significativamente reduzido. A superfície superior robusta é ideal para o apoio de pratos, otimizando o espaço de serviço. Com uma cuvete plana em aço inoxidável AISI304 equipada com ralo, a higienização é descomplicada, prevenindo a acumulação de resíduos e assegurando a conformidade com as rigorosas normas sanitárias.

Equipada com componentes de excelência, este showcase refrigerado oferece um desempenho fiável e duradouro. O termóstato eletrónico ajustável com leitura digital contínua permite um controlo preciso da temperatura, fundamental para a preservação ótima dos alimentos. O conceito inteligente do sistema de refrigeração evita a projeção de ar quente para o operador ou cliente, ampliando o bem-estar no local de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é ideal para restaurantes japoneses, estabelecimentos de sushi takeaway, buffets de hotelaria e empresas de catering que procuram uma solução sofisticada e funcional para exibir e preservar sushi, bem como diversas saladas e iguarias frias. A sua construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado torna-a apta para um uso intensivo em cozinhas comerciais e áreas de atendimento ao público, assegurando a frescura contínua dos produtos alimentares.

Características Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	1438x395x270 mm
Profundidade da Cuvete	15 mm
Temperatura de Operação	+2 a +6 °C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	55 kg
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI304
Material Exterior	Aço inoxidável e vidro temperado

Perguntas Frequentes

Q: Como é feita a limpeza e manutenção desta vitrine para sushi? A: A vitrine possui vidro frontal rebatível, portas deslizantes e vidro removível sem ferramentas, facilitando significativamente a limpeza. A cuvette plana em aço inoxidável AISI304, sem ângulos e com ralo, simplifica a higienização eficaz. Os sensores ocultos contribuem ainda para uma limpeza sem complicações.

Q: Qual o tipo de refrigeração utilizada e quais as suas vantagens para o meu negócio? A: Esta vitrine utiliza refrigeração por placa fria e evaporador superior estático duplo, assegurando uma temperatura estável e uniforme entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação delicada de sushi e outros pratos. O gás refrigerante R600a é eficiente e mais amigo do ambiente, contribuindo para a sustentabilidade da sua operação.

Q: Esta vitrine é adequada para colocação em balcões de atendimento ao cliente? A: Sim, o design compacto e a superfície superior robusta, adequada para apoiar pratos, tornam-na perfeita para balcões de atendimento em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering. O seu sistema de ventilação foi concebido inteligentemente para evitar a saída de ar quente para o utilizador, otimizando o conforto da sua equipa e clientes durante o serviço.

Q: Quais são os principais benefícios da iluminação LED presente nesta vitrine? A: A iluminação de LEDs de alta potência de última geração oferece um consumo mínimo de energia, o que se traduz diretamente numa poupança considerável na fatura da eletricidade para o seu negócio. Além disso, proporciona uma excelente visibilidade dos produtos, realçando com profissionalismo a frescura e a qualidade do sushi exposto, atraindo mais clientes.

Q: Que tipo de produtos frescos posso conservar nesta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de produtos frescos que exijam refrigeração entre +2°C e +6°C. Além de sushi e sashimi, pode conservar saladas frias, entradas gourmet, sobremesas delicadas e outros pratos que beneficiem de uma exposição elegante e de uma manutenção de temperatura precisa,

garantindo a sua integridade e frescura.