

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Sushi 1788mm Cuba Plana

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.526	Modelo:	UD3097.526
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.526
Marca	UDI

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de sushi 1788mm. Cuba plana inox AISI304, iluminação LED e controlo digital +2/+6°C. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Expositor Refrigerado para Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi meticulosamente concebido para a apresentação otimizada de sushi, sashimi e outros alimentos frescos, assegurando a sua conservação em condições de excelência. Dotado de um vidro frontal rebatível, a limpeza torna-se uma tarefa simples e rápida, vital para preservar os mais elevados padrões de higiene em qualquer ambiente de restauração.

As portas de correr garantem uma reposição ágil dos produtos, bem como uma higienização eficaz. A iluminação LED de última geração proporciona uma exibição superior dos alimentos com um consumo energético reduzido, realçando os pratos de forma atrativa. A superfície superior, robusta e temperada, é perfeita para apoiar travessas e pratos, maximizando o espaço de trabalho em balcões de serviço.

Equipado com tecnologia de ponta, incluindo componentes do fabricante Danfoss, esta vitrine assegura um desempenho fiável e uma durabilidade notável. O termostato eletrónico ajustável, com leitura digital constante, permite um rigoroso controlo da temperatura, elemento crítico para a segurança alimentar e satisfação dos seus clientes.

A cuba plana em aço inoxidável AISI304, desprovida de ângulos e com ralo integrado, facilita a desinfeção, impedindo a acumulação de resíduos e simplificando a manutenção diária. O sistema de refrigeração duplo, que combina placa fria e evaporador superior estático, promove uma distribuição térmica uniforme, mantendo os seus produtos frescos e apetitosos por mais tempo.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é a solução ideal para restaurantes de sushi, buffets de unidades hoteleiras, bares de tapas gourmet e estabelecimentos de catering que procurem expor alimentos frescos com distinção e eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado assegura uma longevidade excepcional, mesmo em contextos de utilização intensiva. É perfeita para manter especialidades japonesas, como sushi e sashimi, mas também saladas e sobremesas, sempre à vista e à temperatura ideal para os seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	1788x395x270 mm
Profundidade da Cuba	15 mm
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	95 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	75 kg
Material Exterior	Aço inoxidável e vidro temperado
Sistema de Refrigeração	Placa fria e evaporador superior estático duplo
Iluminação	LED de alta potência
Vidro Frontal	Rebatível para limpeza
Portas	Deslizantes para fácil remoção
Cuba	AISI 304, plana, com ralo
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico ajustável com leitura digital
Recolha de Água	Bandeja de recolha automática

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada para sushi e qual o espaço necessário para instalação?

A: Esta vitrine refrigerada para sushi possui umas dimensões de 1788x395x270 mm (Comprimento x Largura x Altura). Para assegurar uma ventilação adequada e otimizar o seu desempenho, é aconselhável deixar um espaço livre de aproximadamente 10 cm nas laterais e na parte traseira.

Q: Que requisitos energéticos são necessários para a instalação desta vitrine refrigerada?

A: Este modelo de vitrine requer uma ligação elétrica de 230 V. Com uma potência de 95 W, garantimos eficiência no consumo. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por um técnico qualificado para assegurar tanto a segurança como o funcionamento correto do equipamento.

Q: Como se procede à manutenção e limpeza da vitrine refrigerada de sushi?

A: A limpeza é notavelmente simplificada. O vidro frontal é rebatível, as portas deslizantes podem ser facilmente removidas e a cuba plana em AISI304, que inclui um ralo, facilita a higienização completa, evitando acúmulos de sujidade. O vidro pode ser removível sem ferramentas e a bandeja de recolha

automática de água minimiza o esforço de esvaziamento.

Q: Qual a gama de temperatura de funcionamento da vitrine e que tipo de gás refrigerante utiliza?

A: A vitrine opera com uma faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, o que é perfeito para a conservação de alimentos delicados como o sushi e outros frescos. Asseguramos a sustentabilidade, uma vez que utiliza o gás refrigerante R600a, amigo do ambiente e em conformidade com as normas vigentes.

Q: Este equipamento beneficia de alguma garantia ou suporte técnico?

A: Sim, como todos os nossos produtos, esta vitrine refrigerada inclui a garantia legal em vigor. Estamos à sua total disposição para qualquer necessidade de suporte técnico ou assistência pós-venda, através da nossa equipa especializada que garantirá a sua plena satisfação.