

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Sushi 1788mm Cuba Plana Com Leds

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.526	Modelo:	VITRINE REFRIG SHARK SK8SP SUSHIVC CUBA PLANA LEDS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	VITRINE REFRIG SHARK SK8SP SUSHIVC CUBA PLANA LEDS

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de sushi com 1788mm, cuba plana em AISI304, iluminação LED e controlo digital de temperatura +2/+6°C. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Sushi — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada é projetada para otimizar a exposição de sushi e outros alimentos frescos, garantindo a sua conservação em condições ideais. Com o seu vidro frontal rebatível, a limpeza torna-se uma tarefa simples e rápida, essencial para manter os mais altos padrões de higiene em qualquer estabelecimento de restauração.

As portas deslizantes facilitam não só a reposição dos alimentos, mas também a sua limpeza. A iluminação LED de última geração assegura uma apresentação superior dos produtos com um consumo energético mínimo, destacando os pratos de forma apelativa. A superfície superior robusta é ideal para apoiar pratos, otimizando o espaço de trabalho em balcões de atendimento.

Equipada com componentes de alta qualidade, como os da "Danfoss", esta vitrine assegura um desempenho fiável e uma durabilidade excepcional. O termostato eletrónico ajustável com leitura digital constante permite um controlo preciso da temperatura, crucial para a segurança alimentar e satisfação do cliente.

A cuba plana em AISI304, sem ângulos e com ralo, simplifica a higienização, evitando o acúmulo de sujidade e facilitando a manutenção diária. O sistema de refrigeração duplo, com placa fria e evaporador superior estático, proporciona uma distribuição uniforme do frio, mantendo os seus produtos frescos e apetitosos por mais tempo.

Aplicações

Ideal para restaurantes de sushi, buffets, bares de tapas, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de expor alimentos refrigerados com elegância e eficiência. A sua conceção robusta em aço inoxidável e vidro temperado garante a longevidade, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Perfeita para manter sushi, sashimi, saladas e sobremesas frescos e visíveis para os clientes.

Especificações Técnicas

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

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