

# 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

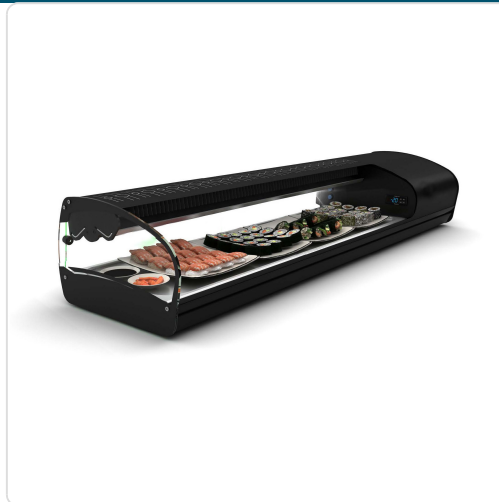


## Vitrine Refrigerada para Sushi 1788mm Cuba Plana

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Modelo</b> | UD3097.526 |
| <b>Marca</b>  | 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.