

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: 05/07/2026

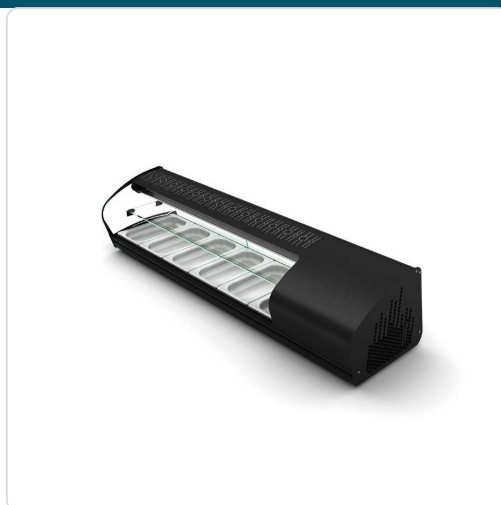
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Vitrine Refrigerada para Sushi, 1438mm, 2 Planos

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | UD3097.528 | Modelo: | UD3097.528 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |
| Peso: | 55 kg | Dimensões: | 1438 x 395 x 340 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD3097.528 |
| Marca | UDI |

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi, 1438mm, 2 planos, iluminação LED e vidro curvo. Ideal para balcão em restaurantes e bares de sushi.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Sushi — Vitrine para Sushi — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta vitrine refrigerada profissional destaca-se pela sua capacidade de preservar e expor sushi e outras iguarias frias. O design de dois níveis, complementado por uma prateleira neutra, maximiza o espaço de exibição, permitindo uma organização otimizada dos produtos e uma visibilidade superior dos alimentos frescos.

A higiene é um foco primordial, com um vidro frontal rebatível e prateleiras e portas deslizantes que facilitam a remoção para uma limpeza aprofundada e eficiente. A iluminação LED integrada assegura que os produtos sejam apresentados de forma apelativa, realçando a sua frescura e cores vibrantes, enquanto minimiza o consumo energético.

Equipada com um sistema de refrigeração avançado e componentes de alta qualidade, a temperatura mantém-se consistentemente entre +2°C e +6°C, garantindo a segurança alimentar e a frescura dos produtos perecíveis. O termostato eletrónico ajustável, com leitura digital contínua, oferece um controlo preciso para as exigências da cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a solução de exibição fria ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes japoneses, bares de sushi, hotéis com buffets frios e pastelarias gourmet. A sua versatilidade permite manter sushi, sashimi, saladas e sobremesas à temperatura ideal, realçando a sua integridade e aspeto. O formato compacto de balcão torna-a facilmente adaptável a diferentes configurações de espaço, eliminando a necessidade de grandes instalações.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|---------------------|
| Dimensões (L x P x A) | 1438 x 395 x 340 mm |
| Profundidade da Cuba | 40 mm |
| Temperatura | +2°C a +6°C |

| Característica | Detalhe |
|--------------------|---|
| Gás Refrigerante | R600a |
| Potência | 90 W |
| Tensão | 230 V |
| Bandejas Incluídas | 6 x GN 1/3x40 em Inox AISI |
| Peso Líquido | 55 kg |
| Material | Aço inoxidável e vidro temperado |
| Iluminação | LEDs |
| Controlo | Termostato eletrónico ajustável com leitura digital |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e o tipo de alimentos que esta vitrine pode expor?

Esta vitrine foi concebida para expor e manter refrigerados diversos alimentos, como sushi, sashimi, saladas e sobremesas, utilizando 6 bandejas GN 1/3x40. A sua capacidade é ideal para manter uma seleção variada de produtos frescos e visíveis para os clientes.

Esta vitrine requer alguma instalação especial ou é um modelo "plug-and-play"?

Não, esta vitrine refrigerada é um modelo de balcão compacto e não necessita de pré-instalação complexa. Basta ligar à corrente elétrica (230 V) para que comece a operar, facilitando a sua integração em qualquer ambiente comercial.

Como assegurar a limpeza eficiente e a manutenção da higiene neste equipamento?

A limpeza é simplificada graças ao vidro frontal dobrável, às prateleiras e portas deslizantes que são facilmente removíveis. Os sensores de temperatura ocultos também contribuem para evitar a acumulação de sujidade, tornando a manutenção diária rápida e eficaz.

Qual a importância da iluminação LED e da faixa de temperatura para a conservação dos alimentos?

A iluminação LED realça a apresentação dos alimentos com baixo consumo energético e sem gerar calor adicional, enquanto a faixa de temperatura de +2°C a +6°C é crucial para a segurança e prolongamento da frescura de produtos perecíveis como o sushi.

As bandejas gastronorm estão incluídas com a compra da vitrine?

Sim, a vitrine é fornecida com 6 bandejas gastronorm GN 1/3x40, fabricadas em aço inoxidável AISI, prontas a utilizar. Além disso, inclui uma segunda prateleira neutra que maximiza o espaço de exposição.