

# 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



## Vitrine Refrigerada Sushi 2 Planos com LED, 1788x395x340 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3097.530	<b>Modelo:</b>	VITRINE REFRIG 2 PLANOS SHARK SK28S SUSHI VC LEDS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	VITRINE REFRIG 2 PLANOS SHARK SK28S SUSHI VC LEDS

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão de 2 planos, ideal para sushi. Dimensões 1788x395x340 mm, com temperatura +2/+6 °C e iluminação LED.

## Descrição Completa

### Vitrine Refrigerada Sushi — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o espaço expositivo, esta vitrine refrigerada de balcão de dois planos é a solução ideal para apresentar sushi fresco e outros produtos refrigerados. A sua conceção inteligente com uma segunda prateleira neutra maximiza a área útil, permitindo uma exposição mais versátil e apelativa dos seus pratos.

Com um design que privilegia a visibilidade e a higiene, integra portas deslizantes e um vidro frontal dobrável, facilitando as operações de limpeza diárias e o acesso aos produtos. A iluminação LED de baixo consumo energético realça as cores e texturas dos alimentos, tornando-os ainda mais convidativos para os seus clientes.

A tecnologia de refrigeração avançada, aliada a componentes de alta qualidade, garante uma manutenção rigorosa da temperatura (+2/+6 °C). Esta precisão é crucial para a conservação e segurança alimentar, assegurando que o sushi e outros itens permaneçam frescos por mais tempo, cumprindo as mais exigentes normas de higiene e qualidade.

### Aplicações

Esta vitrine é perfeitamente adequada para restaurantes japoneses, estabelecimentos de take-away de sushi, bares de tapas gourmet e secções de pronto-a-comer em hotéis e supermercados que necessitam de uma solução compacta e eficiente para a exposição refrigerada. O seu formato de balcão dispensa pré-instalações complexas, sendo ideal para a diversificação do menu em ambientes com espaço limitado.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1788x395x340 mm
Profundidade da Cuba	40 mm
Temperatura de Funcionamento	+2/+6 °C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Gás Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência</b>	95 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Bandejas Incluídas</b>	8 x GN 1/3x40 mm
<b>Peso Líquido</b>	75 kg
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável e vidro temperado
<b>Iluminação</b>	LEDs, com opção de iluminação dupla
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato eletrónico ajustável com leitura digital