

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Sushi Shark 28SP 1788mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | UD3097.534 | Modelo: | UD3097.534 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |
| Peso: | 75 kg | Dimensões: | 1788 x 395 x 340 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD3097.534 |
| Marca | UDI |

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi e tapas, com 1788mm, vidro rebatível, iluminação LED e temperatura de +2/+6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Sushi – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado da série Shark 28SP, com um comprimento de 1788mm, representa uma solução de alta performance para estabelecimentos de restauração. Concebida especificamente para a exibição e conservação ideal de produtos delicados como sushi, tapas e outros alimentos frescos, assegura uma temperatura constante entre +2°C e +6°C. Garante assim a frescura e a segurança alimentar, elementos cruciais para a experiência do cliente e conformidade com as normas sanitárias.

O design inteligente desta montra inclui um vidro frontal rebatível e portas deslizantes, otimizando a facilidade de limpeza e manutenção — um aspeto fundamental em ambientes de cozinha profissional de ritmo acelerado. A sua iluminação LED de alta potência não só realça a apresentação visual dos alimentos, tornando-os mais apelativos, como também contribui para um consumo energético reduzido. Além disso, a vitrina foi projetada para evitar a emissão de ar quente direcionado ao utilizador, promovendo um ambiente de trabalho mais agradável e confortável.

Construída com aço inoxidável e vidro temperado de elevada qualidade, esta vitrina profissional oferece grande durabilidade e resistência ao uso diário. A cuba em aço inoxidável AISI304 possui um formato plano e sem ângulos, complementada por um ralo, o que simplifica drasticamente os processos de higienização. O termóstato eletrónico ajustável com leitura digital constante oferece um controlo de temperatura preciso e fiável. Componentes de renome, como os da marca Danfoss, asseguram um funcionamento eficiente e uma longa vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes japoneses que servem sushi e sashimi, até bares de tapas, hotéis de luxo, buffets e empresas de catering. É a escolha perfeita para qualquer estabelecimento que necessite de expor e manter em refrigeração controlada saladas, sobremesas e outros produtos que exigem condições térmicas específicas. A sua capacidade de conservação e o seu design elegante tornam-na adequada para uso intensivo em balcões de serviço, onde a visibilidade do produto e o acesso facilitado são essenciais, assegurando sempre a temperatura ideal para a segurança alimentar e a satisfação superior do cliente.

Características Técnicas

| Característica | Valor |
|----------------------|---------------------|
| Dimensões (CxPxA) | 1788 x 395 x 340 mm |
| Profundidade da Cuba | 15 mm |
| Temperatura | +2°C a +6°C |
| Gás Refrigerante | R600a |
| Potência | 95 W |
| Tensão | 230 V |
| Peso Líquido | 75 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que a vitrine consegue manter?

A vitrine mantém os produtos refrigerados numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação delicada de sushi, sashimi, e outros alimentos perecíveis.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o vidro frontal rebatível, as portas deslizantes e a cuba plana em aço inoxidável AISI304, sem ângulos e com ralo, tornam a limpeza e a manutenção desta vitrina extremamente fáceis e eficientes.

Que tipo de gás refrigerante é utilizado e qual o seu impacto ambiental?

A vitrine utiliza gás refrigerante R600a, uma opção ecologicamente responsável com baixo potencial de aquecimento global e alta eficiência energética, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

Esta vitrine refrigerada requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por um profissional qualificado para garantir o desempenho e a segurança.

Que características de construção garantem a durabilidade e fiabilidade desta vitrine?

A vitrine é construída com aço inoxidável e vidro temperado de alta qualidade, garantindo durabilidade. Além disso, incorpora componentes de marcas como a "Danfoss", reconhecidas pela sua fiabilidade e robustez no setor da refrigeração.