

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Sushi Placa Lisa 6 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	AX6VTL VISION SUSHI	Modelo:	6VTL VISION SUSHI
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	1456 x 390 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	6VTL VISION SUSHI

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada estática para sushi e peixe, com placa lisa e capacidade para 6 cubas GN 1/3. Ideal para exposição e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Manter a frescura e uma apresentação impecável do sushi e outros pratos frios é fundamental para a excelência em qualquer estabelecimento de restauração. Esta vitrine refrigerada, concebida especificamente para a exposição de sushi, peixe e iguarias similares, oferece uma solução robusta e esteticamente apelativa para a sua cozinha profissional. Com o seu sistema de refrigeração estática avançado e a capacidade para acomodar seis cubas Gastronorm 1/3, garante condições ideais de conservação enquanto realça visualmente a qualidade superior dos seus produtos.

vitrine refrigerada para sushi — Características Técnicas

Tipo de Exposição	Placa Lisa
Temperatura de Operação	0 / +4 °C
Voltagem	230 V
Potência Total	1/5 kW
Dimensões (LxPxA)	1456x390x300h mm
Peso	38 kg
Certificação	CE
Refrigerante	R152a (Ecológico)
Material da Bandeja Interior	Aço Inoxidável com Fundo Embutido
Capacidade	6 x Cubas GN 1/3 (40mm profundidade) ou Pratos e Bandejas

Superfície Superior	Cristal Temperado (26 cm largura)
Iluminação	Luz LED
Temperatura Ambiental Máxima	25 °C
Controlo	Eletrónico e Digital de Temperatura e Descongelação
Acesso Interior	Portas Traseiras Deslizantes e Removíveis

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha ideal para chefes executivos de restaurantes japoneses que procuram a excelência na apresentação de sushi, sashimi e outras iguarias frias. É igualmente perfeita para buffets de hotel, bares de tapas e peixarias gourmet que necessitam de uma conservação rigorosa e um display que capte a atenção do cliente. A sua conceção com placa lisa e compatibilidade com cubas Gastronorm facilita a organização e o serviço, seja em operações de take-away ou em estabelecimentos com serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento diferencia-se no mercado pela sua refrigeração estática inovadora, que emprega três evaporadores de tubo de cobre — um de placa fria inferior e dois superiores cromados — garantindo uma distribuição de frio homogénea e eficiente, crucial para produtos delicados como o peixe fresco. A atenção ao design não é apenas estética, mas funcional, com uma superfície superior em cristal temperado que duplica como bancada de apoio, otimizando o espaço de trabalho. As portas traseiras deslizantes e removíveis simplificam significativamente as tarefas de limpeza, assegurando o cumprimento das mais exigentes normas de higiene em cozinhas profissionais. Adicionalmente, utiliza gás R152a, um refrigerante ecológico que sublinha o compromisso com a sustentabilidade ambiental.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura ideal de funcionamento para esta vitrine de sushi??

A vitrine foi concebida para operar entre 0°C e +4°C, garantindo a conservação ótima do sushi, peixe e outros alimentos frios, mantendo a sua frescura e segurança alimentar.

Como se realiza a limpeza e manutenção do expositor refrigerado??

A limpeza é facilitada pelas portas traseiras deslizantes e removíveis, bem como pela bandeja interior em aço inoxidável com fundo embutido. Recomenda-se a limpeza diária com produtos

neutros e a verificação regular dos evaporadores para garantir a máxima higiene.

Posso utilizar a superfície superior desta vitrine como bancada de apoio??

Sim, a vitrine inclui uma ampla superfície superior de cristal temperado com 26 cm de largura, que pode ser utilizada como bancada de apoio para a organização de pratos ou para a preparação rápida durante o serviço, otimizando o seu espaço de trabalho.

Este equipamento é compatível com cubas Gastronorm??

Sim, a bandeja interior em aço inoxidável está preparada para receber até 6 cubas GN 1/3 com profundidade de 40mm. Esta funcionalidade permite uma organização eficiente e uma apresentação versátil dos seus produtos, adaptando-se às suas necessidades.

Qual o impacto ambiental do refrigerante utilizado nesta vitrine??

A vitrine utiliza gás R152a, um refrigerante ecológico que é respeitoso com a camada de ozono. Esta escolha reflete um compromisso com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental das operações do seu negócio.