

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

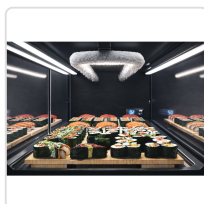
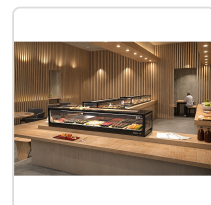
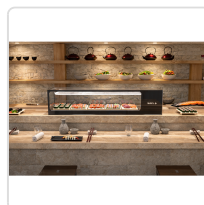
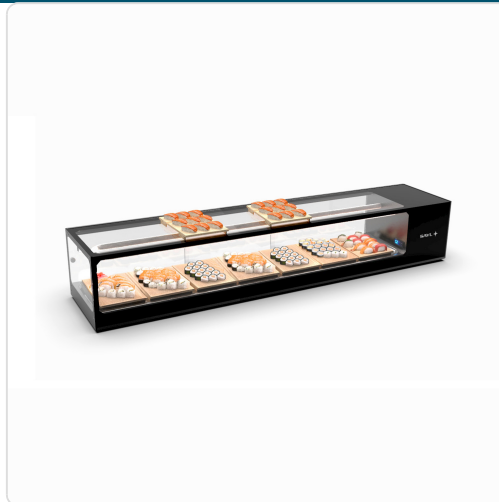


## Vitrine Refrigerada Sushi 8 Tab. Estática

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG8SP	<b>Modelo:</b>	SLVTLG8SP
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630925123
<b>Peso:</b>	45 kg		

### Imagens do Produto



## Especificações

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp-1.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp-2.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-cp-vtlg8sp-2.png</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLVTLG8SP
<b>EAN</b>	8436630925123

## Descrição Resumida

Vitrine refrigerada estática para sushi com vidro curvo, dupla refrigeração e portas deslizantes traseiras para máxima frescura e visibilidade.

## Descrição Completa

### Vitrine de Sushi Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição de produtos frescos, esta vitrine oferece uma visibilidade sem igual para sushi e outras iguarias delicadas. O seu design com vidro curvo realça a apresentação, ao mesmo tempo que assegura a máxima frescura através de um eficiente sistema de refrigeração estática. Ideal para estabelecimentos que procuram elevar a experiência do cliente e garantir a ótima conservação dos alimentos.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para cozinhas profissionais, restaurantes japoneses, hotéis, e espaços gourmet que servem sushi e outros produtos frescos. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso da sua equipa, contribuindo para um serviço eficiente e higiénico. A

iluminação de alta qualidade em branco ártico valoriza cada detalhe, atraindo o olhar dos clientes e impulsionando as vendas de produtos de elevada qualidade.

## Características Técnicas

<b>Peso</b>	45 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R600A 52,5G
<b>Potência</b>	90W
<b>Voltagem</b>	230V-50HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	+0/+4°C
<b>Compressor</b>	HXD55MA
<b>Potência Frigorífica</b>	180W
<b>Prateleiras</b>	0
<b>Classe Climática</b>	CLASSE B
<b>Tipo de Produto</b>	MÓVEL REFRIGERADO ESTÁTICO DUPLO
<b>Sistema de Refrigeração</b>	COMPACTO
<b>Evaporador</b>	ESTÁTICO
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
<b>Tipo de Porta</b>	PORTAS TRASEIRAS DE CORRER
<b>Termóstato</b>	Alta luminosidade em branco ártico F20

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura de operação da vitrine?

A vitrine de exposição opera numa faixa de temperatura de +0/+4°C, ideal para manter a frescura e a qualidade de produtos como o sushi e outras iguarias que requerem refrigeração.

### Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para restaurantes japoneses, take-aways especializados em sushi, hotéis, food courts e qualquer estabelecimento que necessite de expor produtos frescos de forma apelativa e higiénica.

**A vitrine possui portas para acesso aos produtos?**

Sim, o equipamento integra portas traseiras deslizantes, o que facilita sobremaneira o acesso para reabastecimento e serviço, mantendo a temperatura interna estável e a higiene.

**Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?**

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática compacta, que é ideal para produtos delicados pois evita o ressecamento excessivo e mantém a humidade adequada, preservando as características originais dos alimentos.

**O vidro da vitrine oferece alguma proteção especial?**

Sim, o vidro é duplo, temperado, com baixa emissividade e isolamento térmico, garantindo uma excelente visibilidade dos produtos enquanto contribui para a eficiência energética e a manutenção da temperatura interna.