

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

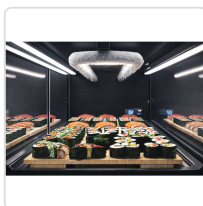
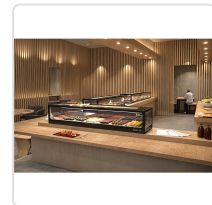
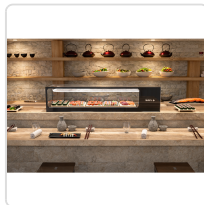
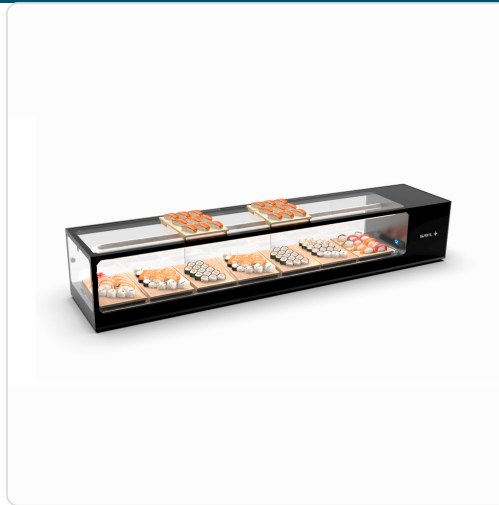


Vitrine Refrigerada Sushi 8 Tab. Estática

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8SP	Modelo:	SLVTLG8SP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925123
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificações

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

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