

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Sushi 6 GN 1/3 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AX6VTG VISION SUSHI	Modelo:	6VTG VISION SUSHI
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	6VTG VISION SUSHI

Descricao Resumida

Garanta a máxima frescura e apresentação do seu sushi com esta vitrine refrigerada profissional. Capacidade para 6 cubas GN 1/3. Ideal para restaurantes.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na conservação e apresentação, esta vitrine refrigerada para sushi garante que cada peça se mantém na temperatura ideal (0 a +4°C), realçando a frescura e a qualidade do peixe fresco e especialidades orientais. O seu design inovador, com um amplo display de vidro temperado, transforma a montra do seu restaurante num ponto de atração irresistível para os clientes. Para o Chef Executivo, a manutenção da integridade dos ingredientes é crucial, e esta solução oferece precisamente essa fiabilidade. Para o gestor de sala, a facilidade de acesso através das portas deslizantes traseiras extraíveis otimiza o serviço contínuo e a reposição de stock, essencial em momentos de pico.

Vitrine refrigerada para sushi — Características Técnicas

Capacidade de Exposição	6 cubas GN 1/3 (profundidade 40mm)
Intervalo de Temperatura	0°C a +4°C
Voltagem	230V
Potência Total	1/5 kW
Dimensões (LxPxA)	1456x390x300 mm
Peso	38 kg
Certificação	CE
Sistema de Refrigeração	Estática com 3 evaporadores (placa fria inferior e 2 tubulares superiores cromados)
Gás Refrigerante	R152a (Ecológico)
Bancada Superior	Vidro temperado, 26 cm de largura

Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Material Interior	Aço inoxidável com fundo embutido
Iluminação	LED

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha ideal para estabelecimentos que servem sushi, sashimi, peixe fresco ou marisco, onde a apresentação e a higiene são prioritárias. Em restaurantes japoneses, buffets de hotelaria de luxo ou espaços de take-away gourmet, a capacidade de manter os alimentos a uma temperatura controlada de forma estática, sem ressecar ou alterar a sua textura, é um diferencial competitivo. A sua ampla superfície superior pode ser utilizada como bancada de apoio adicional, otimizando o espaço em cozinhas com alta demanda.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão por esta montra de frio é um investimento na qualidade e eficiência operacional. A sua refrigeração estática com três evaporadores (um de placa fria inferior e dois tubulares superiores) assegura uma temperatura homogénea e delicada, crucial para o sushi e peixe, evitando a desidratação que outros sistemas podem causar. As portas traseiras deslizantes e extraíveis simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção, garantindo os mais altos padrões de higiene e conformidade com as normas HACCP. Além disso, o seu design elegante e o uso de gás refrigerante R152a, que é amigo do ambiente, reforçam o compromisso do seu negócio com a sustentabilidade e a excelência estética.

Perguntas Frequentes

Como garantir a melhor conservação do sushi??

A vitrine utiliza refrigeração estática com três evaporadores, mantendo uma temperatura entre 0°C e +4°C, ideal para preservar a frescura e textura do sushi e peixe, assegurando a qualidade dos seus produtos.

Qual a capacidade real deste expositor??

O expositor está preparado para acomodar 6 cubas Gastronorm 1/3 com 40mm de profundidade, permitindo uma organização eficiente e visível de uma vasta gama de produtos na sua área de serviço.

A limpeza do equipamento é fácil e rápida??

Sim, as portas traseiras são deslizantes e totalmente extraíveis, facilitando o acesso ao interior para uma limpeza completa e higiênica, em conformidade com as exigências de cozinhas profissionais e normas de segurança alimentar.

Este modelo é adequado para um restaurante de pequena dimensão??

Com dimensões de 1456x390x300mm e capacidade para 6 cubas Gastronorm 1/3, esta vitrine é versátil e ideal para balcões de restaurantes, cafés ou secções de take-away com espaço limitado, otimizando o seu espaço de forma eficiente.

Quais as vantagens do gás refrigerante R152a??

O gás R152a é um refrigerante ecológico, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade ambiental ao ser menos nocivo para a camada de ozono. Esta escolha contribui para operações mais verdes e para a responsabilidade ambiental do seu estabelecimento.