

# 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

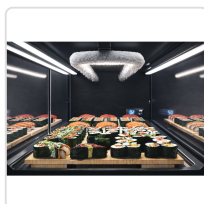
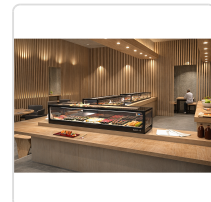
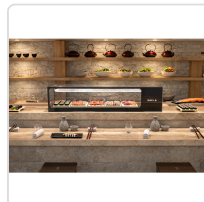
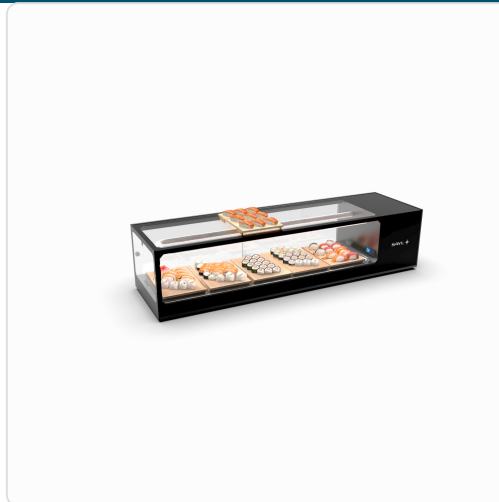


## Vitrine Refrigerada para Sushi VTLG6SP 6xGN1/3

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG6SP	<b>Modelo:</b>	SLVTLG6SP
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630925109
<b>Peso:</b>	45 kg	<b>Dimensões:</b>	1320 x 380 x 300 cm

### Imagens do Produto



## Especificações

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-1.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-2.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-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>	SLVTLG6SP
<b>EAN</b>	8436630925109

## Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de balcão para sushi VTLG6SP, com capacidade para 6xGN1/3. Design elegante em inox e vidro, iluminação LED e temperatura de +0°C a +4°C

## Descrição Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de sushi, esta vitrine refrigerada assegura que os seus produtos se mantêm à temperatura ideal e com a máxima visibilidade. O seu design elegante e a iluminação LED integrada realçam a frescura dos alimentos, tornando-a uma peça central atraente em qualquer balcão de serviço ou bar. A estrutura robusta em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e facilidade de manutenção para o uso diário em ambientes profissionais.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para restaurantes de gastronomia asiática, hotéis, food courts e estabelecimentos de restauração rápida que desejam apresentar sushi, sashimi e outras iguarias frias. Permite a integração em diversos ambientes, adaptando-se perfeitamente a

balcões existentes. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/3 é ideal para organizar e exibir uma variedade de pratos de forma apelativa.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1320x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Gás Refrigerante (quantidade)	45G
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45Kg
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Compressor	Hermético silencioso HXD55MA com turbocondensador Danfoss
Evaporador	Estático
Sistema de Arrefecimento	Compacto, estático
Classe Climática	Classe B
Tipo de Gás	R600A
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	F20 de alta luminosidade em branco ártico
Material	Aço inoxidável e vidro temperado

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?**

Esta vitrine tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3, com 40mm de profundidade, que já vêm incluídos, otimizando o espaço para a exposição de diversos produtos.

**Qual a gama de temperaturas que a vitrine consegue manter?**

A vitrine mantém os alimentos refrigerados numa gama de temperaturas entre +0°C e +4°C, assegurando a conservação ideal de produtos frescos como sushi e sashimi.

**O equipamento é fácil de limpar?**

Sim, o tanque embutido é projetado sem ângulos e possui um dreno, facilitando a limpeza. As portas de vidro deslizantes também permitem uma remoção e higienização simples.

**Posso integrar esta vitrine em qualquer balcão?**

Sim, esta vitrine foi concebida para ser integrada em balcões existentes, oferecendo flexibilidade no design e otimização do espaço na sua área de serviço.

**Que tipo de compressor utiliza este equipamento?**

O equipamento utiliza um compressor hermético silencioso com turbocondensador Danfoss de dupla ventilação de alta qualidade, garantindo um desempenho eficiente e baixo nível de ruído.