

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

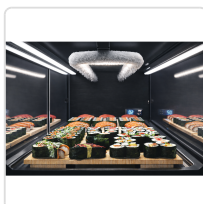
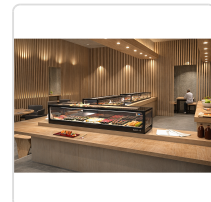
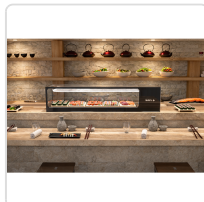
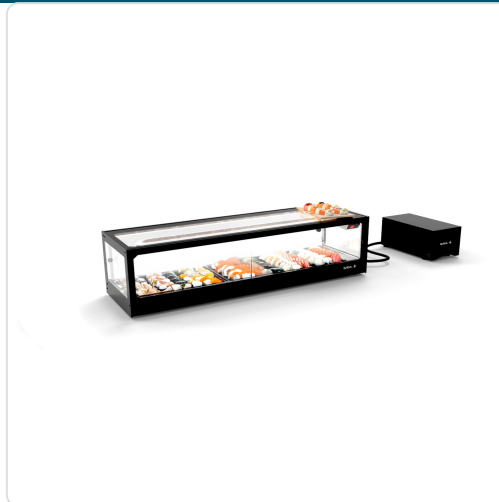


Vitrine Refrigerada para Sushi, 6xGN 1/3, 1320mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | SLVTLG6SGRP | Modelo: | SLVTLG6SGRP |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630925062 |
| Peso: | 45 kg | Dimensões: | 1320 x 380 x 300 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-1-2.png |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLVTLG6SGRP |
| EAN | 8436630925062 |

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi, 6xGN 1/3, com iluminação LED e design higiénico, ideal para restaurantes e take-aways. Dimensões: 1320x380x300mm.

Descricao Completa

Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição de sushi e outras iguarias frias, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram aliar funcionalidade e design. Com um tanque embutido e sistema de drenagem, a limpeza torna-se uma tarefa simples e eficiente, garantindo a máxima higiene e frescura dos alimentos. As portas de vidro deslizantes facilitam o acesso e a manutenção, enquanto o vidro temperado de alta resistência oferece durabilidade contra choques e riscos. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos seus produtos, captando a atenção dos clientes e impulsionando as vendas.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para restaurantes japoneses, bares de sushi, hotéis e pastelarias que desejam exibir os seus produtos refrigerados de forma apelativa e segura. O seu design versátil permite a integração numa bancada de bar, otimizando o espaço e criando um ponto focal visualmente atrativo. A capacidade para múltiplos tabuleiros Gastronorm, juntamente com a visibilidade superior em condições de humidade, assegura que o seu expositor se mantém impecável, mesmo nos ambientes de restauração mais exigentes. Invista numa solução que eleva o padrão de apresentação dos seus produtos.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------------|---|
| Dimensões | 1320x380x300mm |
| Capacidade | 6x GN 1/3 x 40mm (tabuleiros incluídos) |
| Temperatura | +0°C a +4°C |
| Voltagem | 230V – 50Hz |
| Gás Refrigerante | R600a |
| Potência Frigorífica | 180W |
| Potência | 90W |
| Peso | 45 kg |
| Compressor | Hermético silencioso com turbocondensador Danfoss de dupla ventilação, modelo HXD55MA |
| Sistema de Refrigeração | Estático duplo, remoto |
| Tipo de Evaporador | Estático |
| Instalação | Plug-in |
| Tipo de Vidro | Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico |
| Tipo de Porta | Corrediças traseiras |
| Termostato | TRM1 |
| Classe Climática | Classe B |

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de iluminação utilizada nesta vitrine?

A vitrine de sushi utiliza iluminação LED, que proporciona uma excelente visibilidade dos produtos, realçando as suas cores e frescura, enquanto contribui para a eficiência energética.

É fácil de limpar o equipamento?

Sim, o tanque embutido foi desenhado sem ângulos e com dreno para facilitar a sua limpeza. Além disso, as portas de vidro deslizantes são removíveis, permitindo uma higienização completa e sem esforço.

Que tipo de compressor está integrado na vitrine?

Incorpora um compressor hermético silencioso com turbocondensador Danfoss de dupla ventilação, garantindo um desempenho superior, fiabilidade e um funcionamento discreto no seu ambiente de trabalho.

Pode ser utilizada para além de sushi?

Absolutamente. Embora seja ideal para sushi, a sua faixa de temperatura de +0°C a +4°C e a capacidade de manter a visibilidade em condições de humidade tornam-na perfeita para a exposição de outros alimentos frios, como tapas, saladas ou sobremesas.

Quais os materiais de construção da vitrine?

A vitrine é construída em aço inoxidável e vidro temperado, assegurando durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e um aspeto moderno e profissional para o seu estabelecimento.